EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 27 Dimanche 5 Juillet 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : Paul DEGRULLY
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTANICAL RECEIVED JU 25 GARDEN LIBRARY

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Ld HUGOUNENQ & Cie, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

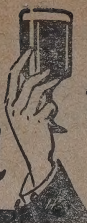
Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

du vin de choix...



Vous tenez à avoir des vins brillants de belle tenue, dont vous pouvez défendre les prix ; vinifiez donc au

sulfophosphate HUBERT

230 grammes de gaz sulfureux pur et libre.

235 grammes de phosphate bi-ammonique.

20 ans d'existence. Jamais d'insuccès. Dix millions d'hectos traités par an.

LA LITTORALE
BEZIERS

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture presses ; rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2105.

À PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON. MARSEILLE, TOULOUS , NANCY

FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT

22, rue de la Sorbonne, 22 — PARIS V^{e}.

PYRAFOLLIOL Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

ARSÉNIATE BILLAULT contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. BAYARD, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier

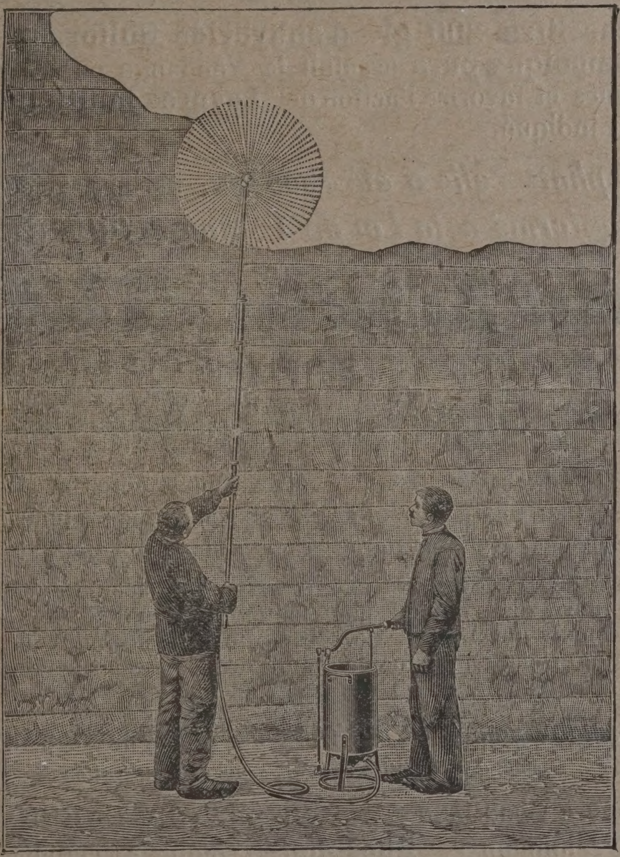
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etablts VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

EDITION DE L'EST-CENTRE

LE

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

DIRIGÉ PAR L. DEGRULLY et L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction. PAUL DEGRULLY, Professeur à l'École nationale d'Agriculture,
Docteur en Droit,

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

E. Dantony, ancien chimiste à la Station viticole de Villefranche.

D. Donon, sénateur, ancien directeur des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.

J. Guicherd, inspecteur général de l'agriculture.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

46e ANNÉE — 2me SEMESTRE

TOME LXXXII

Bureaux à Villefranche (Rhône)

1925

... FRA

46e Année. — No 27. 5 Juillet 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz	Chronique. — Le temps. La situation. La coulure (avec une planche en couleurs) ; — Le Mildiou ; — Rabougrissement à allure acarienne ; — Pulvérisateurs et polysulfures ; — La foudre ; — Le mildiou en Savoie ; — Dépérissements en Champagne.
E. Creuzé	A propos de l'exposition des vins d'hybrides de Paris.
Ed. Zacharewicz	Affranchissement des greffes.
Augé-Laribé	L'égalité de protection douanière entre l'agriculture et l'industrie.
Ch. Crépin	A propos de « superblés ».
J. Nougaret Albert Giran	Pour développer l'exportation de nos vins en Belgique.
	Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Stagiaires. — Institut agricole de l'Université de Toulouse.
	Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le temps. — La Situation. — La Coulure

(*Avec une planche en couleurs*)

Jusqu'au 25, tout le mois de juin a été beau dans toutes les régions viticoles de la France. Une température chaude et une fraîcheur suffisante de la terre ont donné à la végétation de la vigne une puissante impulsion. Les vignes, dans l'ensemble, sont belles partout. Ce n'est que dans quelques situations spéciales, peu étendues du reste, que des cas d'affaiblissement, généralement momentanés, tels que ceux dont il a été question dans ce journal, se sont produits.

Cette végétation, excessive par endroits, a amené de la coulure. On signale des vignes dont les grappes ont perdu tous leurs grains ; il n'est resté que la rafle, qui, après avoir passé du vert au jaune, a elle aussi disparu, ne servant plus à rien. Dans d'autres cas, les grains ne tombent pas, mais restent petits plus ou moins mélangés à des grains normaux tantôt verts indéfiniment, tantôt murissant complètement. C'est ce dernier cas qui est représenté dans la planche en couleur ci-jointe.

Ici la fécondation des grains a été aussi parfaite que possible, toutes les fleurs ont noué, et tous les grains ont tenu jusqu'à maturité : pas même l'éclaircissage spontané qu'on peut appeler normal et qui est la règle dans les vignes ordinaires.

Seulement ces grains n'ont pu se développer et atteindre les dimensions habituelles. Les pépins sont, eux aussi, restés tout petits. Ce n'est pas par insuffisance du pollen, il a été très abondant ; c'est plus probablement par insuffisance d'alimentation, non pas au moment même de la floraison, — on avait pris soin de l'assurer par une incision annulaire, - mais ultérieurement quand les grains étaient bien formés et arrivés à cet état de développement où, quoi qu'il advienne, ils ne tombent plus.

Eh bien, s'il en est ainsi, des cas de ce genre doivent se produire souvent dans les vignobles. Ils ont été fréquents en 1923 dans les vignobles du Centre de la France. On se rappelle combien la récolte y fut réduite par la coulure. Certaines variétés perdirent tou es leurs grappes. Chez d'autres, beaucoup de grains tombèrent tout de suite après la floraison, et chez d'autres les grains restèrent très nombreux. mais tous petits, jusqu'à la vendange. C'est que l'insuffisance d'alimentation due à un refroidissement important et prolongé ne s'est fait sentir que quelques temps après la floraison.

Il faut donc assurer l'alimentation des grains. On y arrive :

1° en supprimant les extrémités des sarments en voie de croissance par le rognage ;

2° en concentrant sur la grappe les aliments élaborés par les feuilles adultes — par l'incision annulaire.

Le Mildiou

La pluie, très localisée du reste, tombée le 13 juin, a fait apparaître le 20 et le 21 une nouvelle invasion dans les régions de l'Hérault, du Gard, etc., — où le mildiou était déjà répandu. Elle a frappé surtout les nouvelles feuilles formées avant le 13 et restées sans cuivre. Je pense qu'il n'y a pas lieu d'être surpris que les feuilles couvertes de cuivre par 3 à 5 traitements n'aient pas protégé celles qui n'en avaient reçu aucune trace.

Les grappes malades antérieurement ont continué à se dessécher plus ou moins vite suivant l'état de siccité de l'atmosphère : une

grappe atteinte en un seul point de son axe est une grappe à peu près complètement perdue quand le pédoncule reste longtemps herbacé. Mais l'attaque du 13-20 juin n'en a guère endommagé de nouvelles.

Des orages ont éclaté partout depuis le 26. Où il n'y avait pas de mildiou, ils ne feront pas grand mal ; mais où la maladie est déjà répandue, il n'en sera évidemment pas de même. Il faut s'attendre à y voir toutes les nouvelles feuilles envahies, peut-être même à leur chute anticipée à la véraison et contrariant ainsi la maturation. Donc continuer les sulfatages et user largement des poudres cupriques.

Rabougrissement à allure acarienne

« Abonné à notre journal, je me permets de vous demander les renseignements suivants et vous serais très obligé si vous vouliez bien satisfaire à ma demande.

Il s'agit d'un plantier de carignans planté greffé sur Lot, et à la 3me feuille dans lequel un grand nombre de ceps ont présenté un aspect de rabougrissement avec petites feuilles dentelées d'un vert grisâtre ; depuis environ trois semaines, quelques souches ont pris le dessus et un certain grand nombre encore sont avec 2 ou 3 pousses seulement, qui s'allongent, avec petites feuilles, et, à côté de chaque feuille de la pousse il y a une émission et départ d'une nouvelle pousse qui a environ 30 cent. de longueur pour l'instant.

Sur une vigne de 12 ans, grenaches sur 101-14, je remarque également les souches avec petites feuilles et un départ de pousses nouvelles à côté de chaque feuille de la pousse principale. La végétation de cette dernière serait plus forte que sur les carignans ci-dessus, mais elle serait prise dans son ensemble.

Je vous serais très obligé si vous vouliez bien me donner quelques renseignements sur le nom de la maladie ainsi que les traitements à y faire.

Je vous serai obligé aussi si vous vouliez bien me donner les caractéristiques des maladies appelées *acariose* et *court-noué* ».

M. M. (Hérault).

En dehors des cas d'acariose, décrits dans ce journal précédemment, qui se sont manifestés au départ de la végétation par un retard du débourrement, le raccourcissement des premiers nœuds, comme s'il s'agissait du court-noué, le rapetissement des feuilles, mais sans découpures, suivis d'un retour à l'état normal soit des extrémités terminales des sarments, soit des sarments nouveaux principalement développés sur les bras ou sur le tronc — caractéristiques générales de l'Acariose — des cas de rabougrissement

analogues à ceux que notre correspondant nous signale ont été observés dans beaucoup de vignobles.

Ici, le plus souvent, pas de racourcissement des entre-nœuds à la base, le premier développement de la pousse est sensiblement normal, peut-être aussi retardé. Mais bientôt, à partir du 7^{e}, 8^{e}, 10^{o}, 15^{e} nœud, il y a raccourcissement des mérithales sur 2, 3, 4, 5..... d'entre eux, qui peuvent être séparés d'un autre groupe à nœuds rapprochés par 2, 3, 4 mérithalles normaux, etc..... Sur ces mêmes régions du sarment, les feuilles sont rétrécies, à dents aiguës, quelquefois plus ou moins profondément découpées, d'un vert pâle par endroits, sinon sur toute la surface qu'on dirait presque transparente, mais irrégulièrement transparente. A l'aisselle de ces feuilles, les entre-cœurs ou « cavaliers », ont pris un développement considérable, — le sarment très ramifié devient une sorte de balai — ; et leurs feuilles présentent, mais encore plus accusés, des caractères des feuilles primaires donnés plus haut.

La souche ou les sarments atteints ont un aspect tout particulier, reconnaissable même de loin, et qui doit être maintenant connu de tous.

A quoi tient cette allure de la végétation ?

D'abord elle est le plus fréquente sur des vignes qui, par suite de leur situation, se développent avec quelque difficulté, conséquence soit d'un épuisement antérieur, soit d'un accident tel que grêle ou gelée, de mutilations excessives. L'allure de la croissance d'un même rameau, tantôt rapide (entre-nœuds longs), tantôt lente (entre-nœuds courts) s'expliquerait en admettant que la sève éprouve des difficultés d'intensité variable à arriver jusqu'au sommet du sarment où se fait l'allongement, ou bien encore que ces difficultés, qu'on peut supposer constantes si on veut, jouent inégalement suivant les besoins en eau du sarment : besoins faibles et par suite entre-nœuds longs par temps couvert, plus importants par temps sec et ensoleillé, et par suite, entre-nœuds courts...; car tout ce qui active la croissance aboutit à la formation d'entre-nœuds longs, et tout ce qui la ralentit donne des entre-nœuds courts. D'autre part quand le sommet s'accroît peu, les ramifications naissent nombreuses : tout ce qui tend à ralentir l'accroissement terminal favorise l'accroissement latéral. Dans les cas actuels, non seulement les entre-cœurs s'allongent, mais encore parfois l'*œil* qui ne devrait partir qu'au printemps prochain.

Sur ces ramaux, on trouve aussi sur les feuilles laciniées et transparentes, mais surtout dans les écailles, des phytoptus ou phyllocoptes en nombre considérable. Il n'est pas impossible qu'ils soient pour quelque chose dans ce rabougrissement si spécial des rameaux. Mais il faut l'établir avec toute la précision désirable ; on s'y emploiera.

Les souches ainsi rabougries guérissent souvent spontanément. Une année elles sont nombreuses dans un vignoble ; l'année suivante il n'y en a plus. On en hâtera la disparition par une taille conservant surtout les coursons des bras les plus vigoureux, les moins couverts de grosses plaies, c'est-à-dire ceux où la sève circule le mieux, dont on accroîtra encore l'abondance en augmentant la vigueur de la souche par une bonne fumure très active, c'est-à-dire à base de nitrate de soude et autres engrais azotés actifs et par toute opération culturale qui peut augmenter la puissance du système radiculaire.

Pulvérisateurs et Polysulfures.

En réponse à la lettre que vous adresse M. L. Capitoul, nous pouvons vous donner quelques renseignements complémentaires concernant la résistance des pulvérisateurs aux solutions de polysulfures alcalins.

Nous poursuivons depuis quelques années, à la Station, en collaboration avec M. Tonduz, Adjoint et chimiste-chef de notre Institut, des recherches sur la résistance des métaux aux diverses préparations utilisées dans la lutte contre les parasites de la vigne. Or le plomb et le cuivre bien étamé, soit étamé avant la fabrication des pulvérisateurs résistent nettement à l'attaque des polysulfures, à la condition expresse que les appareils utilisés n'aient pas servi antérieurement à l'application de solutions de verdet, ce dernier produit rongeant le plomb et l'alliage utilisé pour l'étamage.

D'autres métaux encore résistent complètement à l'action des polysulfures alcalins, ainsi le laiton jaune, le métal « bico », composition spéciale utilisée depuis un certain temps déjà pour la confection des pulvérisateurs par la Maison Brichmeier, à Künten (Argovie, Suisse). Un métal analogue est probablement employé par la Maison Vermorel pour la constructtion du pulvérisateur cité par votre correspondant.

D'autre part certaines laques ou enduits, ne s'écaillant pas facilement, permettent de garnir l'intérteur des pulvérisateurs de cuivre et de les protéger contre l'attaque des solutions de polysulfures. L'industrie peut également travailler dans cette direction.

H. Faes,
Directeur de la Station Fédérale d'essais viticoles
de Lausanne.

La foudre

Les orages s'accompagnent de chutes de la foudre sur les vignes, quel que soit le système de conduite adopté. Les caractères des vignes foudroyées sont donnés dans la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de vous soumettre un cas secondaire qui s'est déclaré dans une de mes vignes, voici dans quelles circonstances :

Le 14, je n'avais rien remarqué d'anormal aux souches, une végétation bien saine, la floraison se terminait dans des conditions normales.

Hier 15, je remarquais que les vrilles les plus hautes des sarments se desséchaient, le soir c'était au tour du bout du bourgeon, aujourd'hui le sarment prend la teinte du bois mûr, les vrilles et les feuilles, toujours en commençant par les plus hautes, sèchent, puis c'est le raisin qui à son tour est atteint, et la mortalité de la souche n'est qu'une question de 1 à 2 jours.

J'ai d'abord pensé à du folletage ou asphyxie, mais ça ne me parait pas le cas, d'abord en raison des caractères du début de la maladie, ensuite, en ce que cela ne se présente pas pour quelques pieds clairsemés, mais au contraire cela paraît être parti d'un point centre et cela s'étend à tous les pieds progressivement sans distinction de cépages, carignan, aramon, bouschet, blanc.

Outre les signes caractériques signalés, je vous indique qu'au moment où le sarment prend sa teinte de bois, qui paraît mûrir (mais qui en réalité meurt), apparaissait sur l'écorce une multitude de petits points bruns d'un liquide légèrement gommé,

J'ai coupé quelques sarments que je vous adresse, dans ceux qui sont les plus atteints, l'aubier semble disparaître, ce qui me laisserait supposer une maladie de la moelle.

J'écarte encore la supposition d'un traitement quelconque, des fumures ; car, en effet, la maladie s'est déclarée sur la ligne séparative de 2 vignes qui n'ont pas reçu les mêmes travaux, les mêmes fumures ; j'ai fait appel aux lumières de viticulteurs plus expérimentés que moi, aucun ne m'a fait connaître ce mal, que, s'il se propageait, deviendrait un véritable fléau.

Sachant combien toutes choses touchant à la viticulture retiennent votre attention, j'ai pris sur l'heure le parti de vous en informer, et je vous serais reconnaissant de me dire le résultat de votre diagnostic.

Si pour plus amples études, vous désiriez venir voir la maladie sur place, je me ferais un plaisir de vous recevoir et vous accompagner. »

E. G. (Hérault).

Il s'agit bien de la foudre ; rien à faire. Les ceps se rétabliront tout seuls et complètement.

Le Mildiou en Savoie

M. A. Cadoret, directeur des Services agricoles de la Savoie, nous adresse la note suivante :

Champ d'expériences et de recherches viticoles de Mérande. — Invasion générale de Mildiou : Vignes basiques bleues (3 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux) sulfatées les 1, 10, 20 juin, absolument indemnes de Mildiou.

Autres bouillies, poudres, etc., etc., inférieures ou nulles en régions fortement attaquées. — Venez visiter.

Dépérissements en Champagne

La Champagne se plaint également de voir des jeunes vignes greffées dépérir par endroits :

« En qualité d'ancien chef vigneron chargé des collections à l'Ecole de Montpellier, ainsi que d'abonné au « *Progrès Agricole et Viticole* », je me permets de vous adresser franco, un colis postal contenant 4 souches de pinot noir et meunier greffés sur 420 A.

Ces souches proviennent d'une plantation de 1922 en greffés-soudés de pinot sur 420 A, terrain silico-argileux s'égouttant bien contenant 7 à 8 o/o de calcaire.

La végétation a été parfaite jusqu'en 1925, il y a eu, en 1924, une fructification assez abondante pour une jeune vigne.

Nous avons appliqué cet hiver une fumure au fumier de 50 à 60.000 kilos à l'hectare avec addition de 400 kilos de sylvinite et de 400 kilos de superphosphate à l'hectare.

Au début de 1925 la végétation était assez régulière, mais depuis une huitaine de jours l'ensemble de la plantation présente des pampres de 30 à 35 centimètres, tandis que nous remarquons un certain nombre de ceps disséminés un peu dans dans toute la plantation présentant des pousses de 10 à 15 centimètres dont les feuilles paraissent recroquevillées, mais ne me paraissant pas être du « Court noué », d'autres au contraire ont les bourgeons tels qu'en hiver.

Ne serions-nous pas en présence de « l'acariose », que vous signalez dans le numéro du 24 mai ?

Je ne crois pas que la production de l'an dernier puisse être mise en jeu, car les bois de taille, comme vous le verrez, sont forts pour notre région.

La taille vous paraîtra sans doute exagérée, mais dans cette vigne conduite en taille « Chablis », les bourgeons de la base sont supprimés, nous ne laissons sur chaque charpente que 4 bourgeons, comme nous le faisions d'ailleurs dans nos vignes françaises avant la reconstitution.

Je dois ajouter que j'ai retrouvé des ceps analogues sur d'autres porte-greffes ; 34 E, 3309, 41 B, mais en moins grand nombre que dans la vigne précitée.

J'ajoute, comme vous le savez déjà, que les vignes en Champagne sont cultivées avec un soin tout particulier tant au point de vue des façons culturales qu'au point de vue de la lutte contre les maladies cryptogamiques ».

M. (Marne).

Les vignes peuvent périr ou s'affaiblir sous l'influence de causes très diverses. Ici il semble bien qu'il s'agit de jeunes vignes ayant trop produit par rapport à leur puissance. Les vignes champenoises sont faibles parce que plantées serrées, et avec la taille à la chablis, on les surcharge certainement trop souvent.

L. Ravaz.

A PROPOS DE

L'EXPOSITION DES VINS D'HYBRIDES DE PARIS

Le procès-verbal du jury, publié à la suite de l'Exposition des vins d'hybrides tenue à Paris en mars dernier, a donné lieu à des interprétations tellement fantaisistes qu'une mise au point me paraît indispensable.

Ayant participé à l'organisation de cette exposition, je me hâte de déclarer que mon intervention est purement personnelle : j'ai pourtant toutes raisons de croire que les explications suivantes répondent exactement à ce que le jury a entendu exprimer.

Son procès-verbal comprend trois parties : dans la première il déclare qu'il a trouvé un certain nombre de « *vins de consommation courante* » et encore « *de bons vins de consommation méritant d'être retenus* ».

Dans la seconde, il ajoute que, « *dans l'ensemble* », les vins d'hybrides sont différents des vins français et que « *le plus grand nombre* » ne peuvent être utilisés qu'en coupages ou pour la consommation familiale.

Dans la troisième, il constate des vinifications trop souvent défectueuses.

En un mot, après avoir séparé un certain nombre de vins, déclarés bons pour la consommation directe, il réserve aux coupages « *le plus grand nombre* » des autres.

C'est exactement ce qu'ont dit à tout propos les spécialistes des hybrides et il faut n'avoir jamais rien compris à la question pour conclure à leur condamnation, comme suite à ce procès-verbal.

Nous savons parfaitement que, *dans l'ensemble*, les hybrides donnent des vins médiocres, mais nous n'ignorons pas, non plus, qu'en dehors de ces vins médiocres quelques-uns sont fort bons. Le jury a-t-il dit autre chose ?

Nous ne demandons pas aux hybrideurs de nous fournir des centaines de cépages à bons vins, parmi lesquels nous serions embarrassés de choisir. Pourvu que nous en trouvions 10, 15, 20 peut-être, suffisamment résistants aux maladies, produisant bien et donnant un vin de consommation courante, nous nous déclarons satisfaits.

Jamais nous n'avons parlé d'obtenir, de ces cépages, des vins de crus et s'il nous nous est arrivé d'y penser parfois, c'est en manière d'hypothèse à réalisation différée.

Mais a-t-on songé qu'il existe une foule innombrable d'hybrides dont les uns ont une valeur culturale insuffisante, que d'autres donnent de mauvais vins, etc. ? Il faut donc chercher à distinguer dans cette cohue les sujets méritants pour les sortir du tas. Les enquêtes des Agriculteurs de France n'ont pas eu d'autre but et les éliminations successives auxquelles j'ai été conduit en les menant, l'auraient surabondamment prouvé si j'en avais jamais douté.

Il en est pareillement pour leurs vins et le but des expositions est précisément de rechercher ceux qui sont aptes à alimenter la consommation courante. Nous sommes un certain nombre à savoir, depuis longtemps « qu'il n'en est pas à douzaine », comme dit Montaigne en parlant de trois bonnes femmes, ce qui, je pense, ne signifie pas que toutes les autres soient mauvaises. Nous n'ignorons pas davantage que, dans l'ensemble, les hybrides ne fournissent que des boissons inférieures et c'est pourquoi la mission con-

fiée aux jurys est essentiellement une œuvre de *sélection* : ils ont à retenir les bons vins et à rejeter les mauvais.

Ces notions sont tellement simples, qu'il faut être aveuglé par un parti-pris passionné pour s'étonner du procès-verbal du jury de Paris ou essayer de s'en emparer pour les besoins d'une mauvaise cause.

N'a-t-il pas confirmé exactement tout ce qui précède ?

Qui donc oserait prétendre qu'en déclarant médiocre *l'ensemble* et en réservant le *plus grand nombre* aux coupages, il a entendu englober dans cet ensemble, les vins qu'il venait de réserver comme bons? Ce serait lui prêter une absurdité en lui faisant dire que « *le plus grand nombre* » signifie la totalité ou que « *de bons vins de consommation courante* » ne sont propres qu'aux coupages !

Des gens de bonne foi ont pu s'imaginer aussi que nous prétendions faire de bons vins avec les 1500 ou 2000 numéros différents se trouvant sur le marché. A quoi nous serviraient-ils, grand Dieu ! sinon à nous empêtrer inutilement, quand 10 à 15 nous suffisent ? On nous rend même un signalé service en élaguant sévèrement la forêt trop touffue des hybrides.

Quant aux vinifications défectueuses, elles n'ont rien d'étonnant. Comme toujours, beaucoup d'exposants désireux de faire connaître au plus vite les produits de cépages tout nouveaux ont envoyé des vins obtenus avec quelques grappes, les premières qu'ils avaient récoltées sur des ceps de 2 ou 3 ans d'âge. Des vins faits en aussi petite quantité sont très souvent défectueux et ne peuvent donner idée de ceux que la même vigne produira plus tard. C'est si vrai que les meilleures notes ont presque toutes été attribuées à des numéros déjà anciens, parce qu'ils présentaient, sur les autres, l'avantage d'avoir été vinifiés en quantité suffisante.

On peut avoir des opinions différentes sur les conceptions qui ont présidé, dans l'esprit des jurés, à la dégustation. Mais un fait indéniable a été leur sévérité extrême, on pourrait presque dire excessive. Un exemple va nous permettre d'en juger.

L'un des exposants, M. Perbos, avait envoyé un vin du S. 5409 qui fut noté 14. Or, dans son procès-verval le jury expose qu'il considère seuls « *comme bons vins méritant d'être retenus* », ceux qui ont obtenu la note 15, au minimum. L'échantillon en question restait donc au-dessous de la limite indiquée.

Cependant, ce même vin avait aussi été envoyé au Concours Général de la Porte de Versailles, où il affrontait, *seul vin d'hybride*, la redoutable concurrence d'autres vins, *tous français ceux-là*. Il y fut jugé digne d'une médaille d'argent grand module !

Ainsi, d'un côté, ce vin est classé au-dessous de la limite des bons vins courants ; de l'autre, il obtient une belle récompense, le plaçant très au-dessus de ce niveau. Doit-on en conclure que le jury de la rue Casimir-Périer a rejeté comme inférieurs nombre d'autres vins dignes d'une médaille d'argent grand module qu'il n'a notés que 14 ? La logique le voudrait.

Du reste, nombreux aussi furent les vins exposés à Paris qui figurèrent ensuite à Toulouse. J'ai pu m'en convaincre *de visu*, les opérations de dégustation y sont toujours menées avec le plus grand soin. Confiées à un jury très compétent, elles sont conduites avec une sage lenteur, plus appréciable encore dans une exposition de vins d'hybrides que dans une autre. Il est intéressant de comparer les notes obtenues des deux côtés par les mêmes vins,

car on constate entre elles des différences fort sensibles, Toulouse ayant apprécié presque toujours notablement plus haut que Paris. C'est ainsi qu'on peut relever des vins cotés 1, 2, 10, 10, etc., à Paris, passer respectivement à 14, 13, 16, 15 à Toulouse (1).

Il semble donc bien que la sévérité montrée à Paris ait été exagérée, à moins que les deux jurys ne se soient inspirés de conceptions toutes différentes, quoique de pareils écarts dans les notes s'expliquent mal ainsi.

Il n'y a qu'un moyen de mettre tout le monde d'accord dans des expositions de ce genre, c'est d'introduire, au milieu des vins d'hybrides, des vins français courants qui servent de témoins. Ainsi seulement, les comparaisons peuvent être exactes. Si compétent que soit un dégustateur, quelle que soit sa conscience et sa bonne foi, si convaincu soit-il de sa rigoureuse impartialité, il n'échappe jamais à ce qu'on a appelé le facteur psychologique, qui le soumet inconsciemment à l'influence de ses préférences ou de ses préventions. Dans le cas où des vins témoins sont présents, ces influences instinctives s'exercent indistinctement sur ces derniers comme sur les autres, puisque rien ne peut les faire reconnaître extérieurement. Par la cotation des vins témoins, est déterminée la limite à partir de laquelle un échantillon peut être qualifié *« vin de consommation courante »*. Ainsi, l'on fixe une base, de même qu'on fait le point d'eau dans un ébulliomètre et la possibilité des erreurs se restreint singulièrement.

Je n'ai pas à m'étendre sur bien d'autres particularités des expositions de vins d'hybrides, constituant des écueils difficiles à éviter quand on n'en a pas la pratique. Là n'est pas la question.

Il nous suffit de constater que, sévère ou non, le procès-verbal du jury de Paris est en parfaite concordance avec ce qu'ont toujours pensé et écrit tous ceux qui ont pris soin d'étudier sérieusement et sur toutes ses faces, la question des hybrides, avant de se permettre d'en parler. Il confirme purement et simplement ce que nous étions un assez grand nombre à savoir : il y a de bons vins d'hybrides. Comme rien ne nous force à cultiver les plants qui en donnent de mauvais, on ne saurait, bien au contraire, trouver dans le procès-verbal du jury de Paris, le moindre prétexte à condamner ceux des vins d'hybrides qu'il a reconnus bons.

Ils feront leur chemin quoi qu'on dise ou qu'on fasse, parce que l'hybride constitue un progrès. Ce n'est pas, d'ailleurs, mon opinion seulement que j'exprime, sur ce point, mais celle d'un maître de l'œnologie dont l'autorité ne peut être contestée et qui connaît fort bien les vins exposés à Paris.

E. Creuzé.

AFFRANCHISSEMENT DES GREFFES

Inutile d'insister sur l'importance qu'il y a d'affranchir les greffes dans le courant de la première année de végétation. Cette manière de faire est indispensable pour conserver aux souches obtenues une longue durée. A quel moment peut-on affranchir les greffes ? Beaucoup d'agriculteurs pensent qu'il suffit d'exécuter cette opération durant l'hiver au moment du

(1) Depuis, une autre exposition tenue à Poitiers a confirmé les notes données à Toulouse. Jury composé, pour la presque totalité, de négociants en vins.

déchaussage des souches en vue de l'application des fumures sans qu'il en résulte le moindre inconvénient pour leur végétation future. Nous ne sommes pas de leur avis, et encore moins lorsque cette opération se fait à un âge plus avancé. Qu'arrivera-t-il en effet si on laisse les racines émises par les greffons ? La sève descendante, alimentant de préférence les racines les plus élevées, c'est-à-dire celles du greffon au détriment des racines les plus basses du porte-greffe, le greffon grossit et le porte-greffe s'atrophie ; on a ainsi des pieds de souche irréguliers dans leur grosseur. Mais ce qui est plus grave, c'est que la souche, ayant deux sources d'alimentation se développe outre mesure et lorsque les racines françaises disparaissent par suite des piqûres du Phylloxera, les racines américaines n'étant pas assez développées pour donner substance à la souche, cette dernière reste chétive, si bien qu'on est obligé de la remplacer.

A quel moment peut-on enlever les racines sans compromettre les soudures ?

Ce n'est que lorsque les greffons ont des bourgeons assez développés. Avec la pioche, on enlève la terre tout autour des greffes de manière à mettre la soudure à nu et avec un couteau à lame bien tranchante, on coupe les racines émises ras de pied. On en profite aussi pour enlever les drageons. Si la chlorose existe, on badigeonne les plaies avec une dissolution de sulfate de fer à 20 o/o, soit 20 kilos dans 100 litres d'eau. Le buttage doit être refait si l'on n'a pas eu soin de placer en même temps qu'on opérait le greffage, un tuteur au pied des souches. Ce buttage n'a en effet, à partir de ce moment, qu'à maintenir les greffes droites, ce qui cependant n'arrive pas toujours vu l'action du vent ; mais si le tuteur a été placé, le buttage n'a plus sa raison d'être, on attache les pousses du greffon au tuteur au moyen de raphia. La butte enlevée, la soudure étant au contact direct avec le soleil et l'air, se lignifie et n'est plus exposée à l'action des froids d'hiver. Cette action peut se produire au contraire sur des greffes non débuttées durant la végétation et qui peuvent l'être soit par des labours d'hiver ou par l'application des fumures. De plus, par la suppression des buttes, on n'est plus exposé à voir de nouveau le greffon émettre de nouvelles racines, tandis qu'il n'en est pas de même lorsqu'on est obligé de rebutter. Dans ces conditions, on ne peut se dispenser de faire une seconde opération pour désaffranchir totalement les greffons. Pour ne pas répéter chaque année cette opération, il faut avoir soin de ne jamais effectuer le greffage au-dessous du niveau du sol ; dans tous les autres terrains, on doit toujours greffer à un centimètre au-dessus du sol. Pour les plantations obtenues par racinés-greffés, les soudures sont toujours placées au-dessus du sol. Une souche non affranchie est vouée sous peu à l'arrachage.

L'affranchissement des greffés-soudés mis en pépinière se fait à la même époque et dans les conditions déjà indiquées. La butte ne doit pas être non plus refaite afin que la lignification de la soudure puisse être irréprochable pour pouvoir supporter les froids de l'hiver.

Ed. Zacharewicz,

Directeur honoraire des Services agricoles.

L'ÉGALITE DE PROTECTION DOUANIÈRE

ENTRE L'AGRICULTURE ET L'INDUSTRIE (1)

L'injustice du régime douanier actuel, si favorable aux industriels, si néfaste pour les agriculteurs, a été souvent dénoncée depuis quelques années. M. G. Coste, président du Syndicat des Vignerons du Sud-Est, a notamment, par de nombreuses publications, minutieusement documentées, fait appel à l'opinion publique et rendu ainsi à la cause agricole le meilleur service.

Quand la commission d'organisation a arrêté le programme du présent Congrès, elle a naturellement songé à demander encore son concours à M. Coste ; mais celui-ci, pour la première fois depuis 1919, ne peut se rendre à notre réunion. Nous avons pensé toutefois que la question de l'égalité douanière devrait être maintenue à l'ordre du jour, car si les arguments les plus convaincants ont déjà été donnés, si tout a été dit, il est encore nécessaire de faire entendre la protestation des agriculteurs au moment où la Commission des douanes, à la Chambre des Députés, travaille à la révision de notre tarif douanier.

J'espère, Messieurs, que vous ne vous faites aucune illusion sur le caractère du rapport que je viens vous présenter. Il n'a aucune prétention d'originalité et il ne contiendra rien que vous ne sachiez déjà, ayant entendu les rapports qui furent présentés au Congrès de Nancy par M. Chauvigné, au Congrès de Paris par M. Berthonneau, à celui de Toulouse par M. Coste et par M. Garcin. Depuis 1922, c'est une question que nous sommes, en effet, obligés de reprendre chaque année sous un aspect ou sous un autre. Cette fois-ci, nous lui consacrons même toute une séance, car il faut que nous parvenions enfin à nous faire entendre par ceux qui ont le pouvoir de décision et qui, s'ils se trompaient dans les mesures qu'ils vont prendre, porteraient devant l'histoire la responsabilité d'avoir ruiné notre agriculture.

En fait, le rapport que je soumets à votre contrôle, et pour lequel je vous demande votre opprobation, s'adresse beaucoup moins aux agriculteurs qu'aux membres du Parlement qui préparent le nouveau tarif des douanes. Je souhaiterais seulement que dans ce Congrès national des Associations agricoles, vous vous mettiez d'accord pour donner à la Commission des douanes un sérieux et grave avertissement au moment où elle va fixer notre politique générale de la production.

Jusqu'aux années qui ont précédé la guerre, on constatait que la France partageait ses efforts entre l'agriculture et l'industrie. On la félicitait généralement d'avoir su continuer à tirer de son sol les ressources qu'il peut donner et de n'avoir pas sacrifié son agriculture au développement de sa production industrielle. Mais, au cours de la guerre, il a fallu, sous la pression de la nécessité, créer des industries nouvelles qui ont naturellement voulu persister après le retour de la paix. Dans la période où les droits de douane étaient fixés par décret, elles ont trop facilement obtenu des relèvements de tarifs qui, ajoutés à la protection du change, suppriment la concurrence extérieure et leur permettent de maintenir des prix extrêmement élevés.

On se rend compte ainsi que la protection accordée aux diverses branches

(1) Rapport au 7e Congrès de l'Agriculture Française (Rouen 13-16 mai 1925).

de la production nationale, est une charge qui pèse sur tous les consommateurs. Cela ne veut pas dire évidemment que le système protectionnisme est par cela seul condamné. Un pays peut avoir intérêt à maintenir sur son territoire des industries essentielles, des industries-clefs, comme disent les Anglais, et notamment à être le plus possible indépendant de l'étranger en ce qui concerne son alimentation. Mais chacune des activités nationales est disposée à prétendre qu'elle a un caractère essentiel, à réclamer une protection contre des concurrents qu'elle juge dangereux. Il en résulte que tout le monde est protégé, mais les uns le sont beaucoup, les autres peu ou mal. Et c'est cette inégalité dans l'application des principes protectionnistes qui détermine souvent le succès artificiel de certaines industries et la ruine de certaines autres.

Il n'appartient pas aux agriculteurs de dénoncer les producteurs qui lui paraissent favorisés à l'excès par les tarifs actuels. Ils ne sont animés d'aucun esprit d'hostilité à l'égard des autres travailleurs, mais, par contre, ils ont bien le droit de mettre en lumière les conséquences du régime actuel.

Tout d'abord, ils rappelleront que des droits qui existaient avant la guerre pour les protéger contre la concurrence étrangère ont été supprimés et n'ont pas été rétablis. C'est le cas pour les animaux et la viande de boucherie, les pommes de terre et les légumes secs, le lin, le chanvre, etc.

Ils rappelleront ensuite que les droits anciens ont été simplement maintenus pour de nombreux produits — il est vrai d'importance secondaire — et que pour d'autres produits, que la concurrence étrangère menace tout particulièrement, les droits ont été seulement doublés. Comme la hausse des prix, en raison de la dépréciation de la monnaie, a dépassé le coefficient 3, cela signifie que l'efficacité de la protection pour les produits agricoles a sensiblement diminué depuis la guerre. En 1914, le droit de 7 francs sur le quintal de blé représentait à peu près 25 o/o de sa valeur. Le droit de 14 francs, cette année, correspondait à environ 10 o/o de la valeur des blés étrangers. Si le change ne nous avait pas défendus, le droit de douane aurait été sans action pour nous protéger.

Pendant que la protection était ainsi réduite pour l'agriculture, celle des produits industriels était augmentée dans la proportion que vous savez. Dans une des nombreuses notes que M. Coste a établies pour la défense de vos intérêts, on peut relever qu'une faucheuse valant 1.550 francs, paie, au tarif général, 432 francs. Or, ce sont les pays soumis au tarif général qui pourraient, sur notre marché, faire une utile concurrence. Une lieuse de 5.000 francs paie 960 fr. ! Les pièces de rechange pour les machines agricoles paient des droits plus lourds encore. Les boulons de 8 à 12 millimètres doivent payer 1 fr. 88 au kilo s'ils viennent des Etats-Unis ou du Canada, 3 fr. 50 s'ils viennent de Tchéco-Slovaquie, et 5 fr. s'ils viennent d'Allemagne ou d'Autriche ! La protection excessive accordée aux pièces de rechange de nos machines agricoles justifie, on l'avouera, d'énergiques protestations de la part des agriculteurs.

Mais il ne suffit pas que nous fassions remarquer que l'élévation du prix de nos machines et de nos outils a naturellement une répercussion sur notre prix de revient. La protection accordée aux producteurs français de vêtements, de chaussures et de tous les objets de consommation les plus usuels, a une influence plus saisissante encore, car les agriculteurs sont devenus des consommateurs. Ils ont complètement cessé de produire eux-mêmes ou avec l'aide des artisans de village, leur linge et leurs vêtements. Or, la protec-

tion accordée aux fabricants de chaussures, de tissus, d'objets de quincaillerie, est énorme, mais elle ne leur suffit pas! Un projet de loi qui a été déposé le 21 novembre 1924, propose le relèvement des droits sur 300 articles du tarif, parmi lesquels on ne compte pas un seul produit agricole. S'il était voté, les vêtements qui paient au tarif général 4 fr. 50 par kilo avant 1914, qui paient aujourd'hui 57 fr. 60, devraient payer de 45 à 135 francs. A quel chiffre fabricants et commerçants ainsi protégés porteraient-ils le prix de leurs marchandises ?

Aussi, lorsque un journal de la ville même où nous tenons ce Congrès, a dénoncé « le préjudice énorme causé à la généralité des consommateurs par la politique de protection outrancière pratiquée depuis quelques années à l'instigation de la viticulture méridionale », la Confédération générale des Vignerons a été fondée à lui répondre : Oui, la cherté de la vie est, en grande partie, le résultat d'un protectionnisme insensé, mais ce n'est pas le vin qui bénéficie de cette protection, il en est la victime. »

A ceux qui voudraient encore émettre des doutes sur la justesse de cette réponse, je signalerai un document auquel les agriculteurs ne sauraient donner trop de publicité. Vous savez que la Statistique générale de la France établit chaque mois un indice moyen qui nous permet de mesurer les aggravations de la crise de la vie chère comme on mesure au thermomètre la montée de la fièvre d'un malade. On donne assez souvent dans les journaux cet indice moyen des prix, mais il est très rare que l'on publie les indices se rapportant aux produits d'origine agricole et aux produits industriels que la Statistique générale nous fait connaître en même temps. Nous y voyons, en 1924, l'indice des denrées alimentaires végétales atteindre 399 en janvier, 416 en juillet, 457 en décembre. C'est beaucoup, dira-t-on. Oui, mais pour les mois correspondants, l'indice des textiles s'élevait à 693, à 677, à 722. En mars 1925, l'indice des denrées alimentaires végétales est 465 ; pour les textiles, il est 724. Retenez ces deux chiffres. Le coefficient agricole, d'après les prix du commerce en gros et non d'après les prix réellement payés aux producteurs, est environ 4 1/2 ; le coefficient industriel dépasse 7. Sans discuter la valeur exacte de ces indices moyens, nous y trouverons un argument de plus, après tant d'autres, pour montrer que les agriculteurs ne sont pas responsables de la cherté de la vie. Et nous aurons le droit de dire que si les industriels peuvent multiplier les prix de 1914 par 7 ou davantage, c'est que le régime douanier actuel leur assure un traitement de faveur aux dépens de tous les consommateurs et notamment des agriculteurs.

Je n'insisterai pas sur une autre conséquence de l'élévation excessive des droits par lesquels les producteurs industriels entravent ou arrêtent l'introduction en France des produits qui leur feraient concurrence. C'est que les pays étrangers usent de représailles. Ils ferment leurs portes aux vins, aux fleurs, aux primeurs que nous voudrions leur envoyer. C'est là un des inconvénients du régime protectionniste que les viticulteurs ont très souvent et très énergiquement dénoncé. Ils ont montré de même que pour ouvrir à nos industries dans les pays viticoles des débouchés plus ou moins problématiques, on consent, dans les traités de commerce, à laisser pénétrer chez nous des quantités de vins dont nous n'avons aucun besoin et qui viennent compromettre la prospérité d'une de nos productions aussi importante que la viticulture. Les négociateurs des traités ne devraient cependant pas oublier que la valeur de notre production viticole atteint annuelle-

ment de 5 à 6 milliards et que celle du blé est encore supérieure. Quant au nombre des travailleurs agricoles, il dépasse de beaucoup celui des travailleurs occupés dans les diverses industries.

Ceci, qui est vrai encore aujourd'hui, ne le sera plus demain, si le législateur persiste à favoriser l'industrie aux dépens de l'agriculture. Le régime douanier actuel a, en effet, pour résultat, en assurant des prix élevés aux industriels, de leur permettre d'accorder à leurs ouvriers des salaires et des conditions de travail dont les ouvriers agricoles ne peuvent bénficier. C'est là, comme vous le savez, la cause la plus agissante de la désertion des campagnes. Vos ouvriers vous quittent parce que les usines leur offrent de meilleurs salaires, un travail moins pénible et des loisirs plus grands. Si ce mouvement continue, nous serons devenus un pays manufacturier, mais nous nous heurterons à la concurrence de pays qui nous ont précédé dans cette voie et qui disposent de moyens d'action que nous ne trouvons pas chez nous au même degré. L'équilibre harmonieux entre l'agriculture et l'industrie, qui faisait notre force et notre sécurité, qui nous a notamment évité de connaître la crise de chômage dont souffre l'Angleterre, cet équilibre aura été rompu. Nous dépendrons de l'étranger pour notre alimentation, sans avoir la flotte qui nous apporterait notre subsistance et nous devrons la payer en or, tandis que nos industriels ne gagneront que des francs-papier.

Pour nous, qui comprenons le danger qu'il y aurait à renoncer à notre système traditionnel de production mi-agricole, mi-industriel, nous ne pouvons pas croire que nos législateurs voudraient, après réflexion, courir des risques si visibles. Nous nous bornerons donc à leur signaler l'écueil qu'ils doivent éviter. La prospérité de notre agriculture dépendra non seulement de la protection qu'ils accorderont aux produits de notre sol, mais aussi de celle qu'ils donneraient ou qu'ils maintiendraient aux produits industriels. Il faut qu'ils y songent au moment où ils établiront le prochain tarif de douanes. Qu'ils prennent garde, notamment, à l'application d'une théorie que l'on entend assez souvent préconiser. On dit : le tarif douanier doit protéger le travail national, dégrever les matières premières, taxer modérément les produits demi-finis et l'outillage économique, frapper les produits finis proportionnellement à la main-d'œuvre incorporée. Cela est fort bien en théorie. Mais dans la pratique, certains s'empressent de classer les produits agricoles dans les matières premières. Nous devons protester énergiquement contre leur prétention. Le blé et le vin qui nous demandent des mois de travail, le bœuf que nous envoyons au marché après plusieurs années d'élevage, ne doivent pas être assimilés à des matières premières, mais à des produits finis. Parmi les produits industriels, il en est peu dans lesquels soient incorporé autant de main-d'œuvre. Nous ne demandons pour les produits de l'agriculture que la protection strictement nécessaire pour permettre à nos agriculteurs de lutter avec les concurrents de l'étranger à armes égales. C'est aussi ce que nous demandons en ce qui concerne l'industrie.

Ces observations se résument dans le vœu suivant, que je propose au Congrès de vouloir bien approuver.

Vœu

Le Congrès de l'Agriculture Française,

Considérant qu'une protection douanière trop largement accordée à l'industrie a pour conséquence le relèvement des prix de revient agricoles et la

cherté croissante de la vie dont les agriculteurs ont à souffrir comme tous les autres consommateurs ;

Qu'elle provoque le départ des ouvriers agricoles, attirés vers les usines par des salaires élevés et des conditions de travail moins pénibles ;

Que dans la conclusion des traités de commerce, la défense des produits agricoles est trop souvent sacrifiée aux intérêts de l'industrie ;

Renouvelle les vœux émis au Congrès nationaux de l'Agriculture à Nancy, Paris et Toulouse.

Emet le vœu :

Que le Parlement maintienne ou rétablisse l'équilibre traditionnel de notre système de production nationale en accordant les mêmes avantages et la même protection à l'agriculture et à l'industrie.

AUGÉ-LARIBÉ,
Secrétaire Général de la C. N. A. A.

A PROPOS DE « SUPERBLÉS »

A la suite de deux communications de M. Blaringhem à l'Académie des Sciences (19 janvier et 2 février 1925), celui-ci a été interviewé par un journaliste qui a rapporté l'entretien dans un quotidien de Paris.

Les communications de M. Blaringhem ont pour objet la technique du croisement des céréales, ainsi que l'énumération de croisements réalisés par lui entre diverses espèces du genre *Triticum*.

Le journaliste retient l'intervention du « blé sauvage » dans les croisements et il retient aussi un hybride fixé qu'a obtenu M. Blaringhem entre *Triticum monococum* et *T. durum*, et qui « donne naissance à 40 épis au lieu de 4 », ce qui lui fait qualifier cet hybride de « superblé ». Il écrit : « C'est inouï ! Tout ce que nous savions sur la fécondité d'un grain de blé se trouve dépassé..... ».

Et ailleurs, en parlant du « blé sauvage » : « ..... il va peut-être doubler nos récoltes et, conséquemment, nous permettre de suffire à notre consommation intérieure ».

On le voit, la question devient là d'ordre social.

Dans une deuxième interview de M. Blaringhem, celui-ci déclare au journaliste auprès de qui j'avais protesté contre ses exagérations : « Votre article a parfaitement mis en lumière l'esprit de ma communication à l'Académie des Sciences. Je voue en remercie ».

Nous ferons d'abord remarquer que ce n'est pas la première fois que l'on obtient, en croisant des espèces éloignées, des blés qui produisent un grand nombre de talles par pied. Ajouterons-nous que, et précisément à cause de ce développement luxuriant — sans compter d'autres raisons — ces blés ne présentent aucune valeur pour la culture ?

Quant à espérer le doublement de rendement du Blé *grâce à l'intervention de « blés sauvages »*, l'utopie apparaîtra tout de suite à qui connaît un peu les questions d'ordre cultural. Qu'est-ce, en effet, que le doublement du rendement du blé ainsi envisagé ? C'est une production de 70 quintaux à l'hectare là où le blé de la « Paix », par exemple, produit 35 quintaux ; c'est une pro-

Grappe Millerandée

duction de 20 quintaux là où la « Touzelle » produit 10 quintaux. Arriverons-nous un jour à ces résultats merveilleux ?

Pour ne rien préjuger de l'avenir, disons simplement que rien, actuellement, ne permet de le penser ; bien mieux, rien ne permet d'affirmer que l'intervention d'un blé « sauvage » va faire *augmenter* les rendements du blé.

Est-ce à dire que les croisements entre espèces éloignées ne doivent pas être tentés ? Loin de moi cette pensée ; je pense au contraire *qu'il est possible* que certaines espèces de blés puissent transmettre, par hybridation, certaines de leurs qualités aux blés couramment cultivés (par exemple, l'Engrain *pourrait peut-être* transmettre une certaine résistance à *Puccinia glumarum*) ; c'est pourquoi il est bon de faire ces croisements.

Mais de là à espérer le doublement de nos récoltes en blé grâce à l'intervention d'espèces, quelles qu'elles soient, il y a loin.

Il ne suffit pas de lancer des affirmations pour créer des faits.

L'Agriculteur dit que tel blé est supérieur à tel autre quand il l'a constaté à la batteuse ; c'est là, en définitive, qu'il faut donner rendez-vous à toutes les créations nouvelles, y compris les « superblés ».

Ch. CREPIN,

Directeur du Centre de Recherches agronomiques
de Clermont-Ferrand.

POUR DÉVELOPPER L'EXPORTATION DE NOS VINS

EN BELGIQUE

Monsieur le Directeur,

On me signale de Bruxelles un article paru dans votre numéro du mois de Mai intitulé « Pour développer l'exportation de nos vins en Belgique... et ailleurs », sous la signature de M. Albert Giran.

Je suis surpris que vous ayez inséré de pareilles inexactitudes. Laissez-moi vous exprimer toute la peine que j'ai éprouvée à leur lecture.

Heureusement que nos amis Belges ont trop d'esprit pour avoir pris cela au sérieux !

Il est cependant permis de craindre que les efforts que nous faisons (la route nous a été tracée par la C. G. V.), depuis quelques années, pour conquérir le marché Belge ne soient vains si les incidents provoqués par votre correspondant occasionnel devaient se renouveler.

Notre beau Languedoc-Méditerranéen, depuis les Pyrénées jusqu'à la Vallée du Rhône, produit des vins délicieux qui plaisent et sont demandés en Belgique. Mais il n'y a aucune place pour les vins « quelconques », selon le mot de votre correspondant, dans ce pays ami, car un hectolitre de vin doit acquitter avant son entrée en Belgique de lourds transports et un droit d'accise de 62 francs.

Les commerçants belges qui connaissent à fond leur métier ainsi que les goûts de leur clientèle se garderaient bien d'acheter les vins de la basse Camargue qu'avait la sotte prétention de leur imposer d'autorité M. Giran.

Quant à son idée de lancement d'un « bateau » contenant dans ses flancs 1.000 hectolitres de vin « quelconque » (quelle belle publicité pour nos pro-

ducteurs de beaux et bons vins) à introduire de force en Belgique par les routes d'émeraudes, elle est tellement ridicule que nos amis belges, qui connaissent notre littérature, ont déjà imprimé le nom de..... Tartarin.

Pour la cause de l'exportation de nos *bons* vins que nous défendons avec tant d'effort, nous pensons que vous voudrez bien nous aider à effacer la mauvaise impression produite et que vous aurez l'amabilité de publier notre protestation.

J'ajouterai que nos amis belges ne font pas seulement du sentiment avec nous et qu'ils ne se sont pas contentés de nous recevoir avec cordialité, ils nous ont confié des ordres avec le désir bien évident de nous accorder leur confiance.

Je vous remercie bien à l'avance et vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Président,
J. NOUGARET.

* * *

Monsieur le Directeur,

J'ai votre note du 27 mai et la lettre que vous m'avez envoyée en communication et que je vous retourne incluse.

Publiez-la si vous croyez devoir le faire, et si la règle du jeu vous y oblige, — mais en la faisant suivre de ma réplique je vous prie.

Nos lecteurs apprécieront et sauront bien voir où est la vérité et de quel côté se trouvent leurs défenseurs les plus sincères et les plus désintéressés.

Il était bien évident que mon projet de « barque-réclame » n'irait pas sans soulever de véhémentes protestations de la part de tous ceux qu'il risque de léser.

Ils accusent le coup. C'est la preuve que j'ai frappé juste et qu'ils se sentent touchés au défaut de la cuirasse.

N'aboutirait-il pas, en effet à mettre en lumière, comme l'a fait hier, par d'autres moyens, M. le Ministre de l'Agriculture, l'écart excessif qui sépare le prix d'achat et le prix de revient normal du prix de vente établi et accepté, c'est-à-dire tout ce que coûte l'intervention de certains revendeurs, tout ce qu'ils gagnent au détriment de deux groupes, à mon sens infiniment plus intéressants qu'eux, les producteurs d'une part et les consommateurs de l'autre.

Une méthode qui nous a conduits à n'exporter en Belgique qu'un litre de vin ordinaire par personne et par an avec le seul mérite de ménager quelques susceptibilités et quelques situations établies me paraît bien condamnée par ses dérisoires résultats, et je persiste à croire qu'il y a mieux à faire et qu'il y aurait tout au moins lieu d'essayer d'un autre système.

On m'accuse d'inexactitudes, qu'on se garde bien de spécifier.

J'en relève bien quelques-unes, par contre, dans la lettre que vous me communiquez ; et son auteur aurait bien pu facilement les éviter s'il avait bien voulu lire mon rapport sans passion.

Quand je parle de vins « quelconques », il ne s'agit certes pas de ceux que je conseille d'y importer, il vous suffira de me lire pour en être convaincu ; et je n'ai jamais eu, comme il le dit, la « *sotte prétention* » d'« *imposer* » « *d'autorité* » — comment diable l'aurais-je pu ? — les vins de la basse Camargue à la clientèle belge.

J'avais apporté, tout au contraire, mon bordereau d'échantillons estampillé par la douane en ferait foi, en blancs, les Clarirettes à 13° de la Coopérative de Bellegarde ; en rouges des vins de Vauvert, Carignans et Grenaches, à 13°, de la cave de M. B... ; des vins de 12° a splendide couleur de la cave de Bellevue, à Mme M..., et divers autres excellents Costières à 10 ou 11° de Générac ou d'ailleurs.

Je ne pense pas qu'aucun de ces types puisse nuire à la bonne réputation de nos vins. Je crois, au contraire, qu'il conviendrait de les faire connaître sous leur vrai nom et sans fausse étiquette.

Je crois aussi qu'au lieu de nous attaquer et de nous critiquer vainement les uns les autres nous ferions bien mieux, commerçants et producteurs, de nous entendre pour obtenir pour ces vins des tarifs de pénétration et des droits de douane réduits et proportionnels à leur modeste valeur marchande.

Quand des vins, quels qu'ils soient, passent la frontière en fûts, ils sont frappés d'un droit d'accise uniforme — de 62 francs l'hecto en Belgique —

Ce droit représente plus de 100 o/o de la valeur pour nos vins et peut-être pas même 10 o/o de leur valeur pour des vins de grand cru, de Bourgogne et de Bordeaux.

C'est une absurde anomalie contre laquelle nous devrions lutter tous ensemble et de toutes nos forces et par tous les moyens qui sont en notre pouvoir — et cela pour le plus grand bien de tous les intéressés en France comme dans les pays importateurs.

On verrait peut-être ainsi nos vins devenir à l'étranger objets de consommation courante alors qu'on ne les a traités jusqu'à maintenant que comme articles de luxe — taillables à merci. —

C'est sur ce terrain d'entente que devraient chercher à se retrouver commerçants et producteurs fraternellement unis.

Veuillez bien agréer, Mon cher Directeur, l'assurance de mes meilleurs sentiments.

Albert GIRAN.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Stagiaires. — Des Elèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon et des Ingénieurs agricoles demandent à faire des stages. Demander renseignements au président du Cercle des Elèves, Ecole de Grignon (Seine-et-Oise).

Institut agricole de l'Université de Toulouse. — L'Institut agricole de l'Université de Toulouse donne à ses élèves un enseignement agronomique à la fois scientifique et pratique. Les démonstrations techniques et les applications agricoles ont eu lieu dans ses deux domaines de Monlon et de Thibaut en partie irrigables présentant ensemble une superficie de cent hectares et situés dans la banlieue de Toulouse sur le parcours d'un tramway électrique. Une Ecole de laiterie, beurrerie, fromagerie est en fonctionnement au domaine de Monlon. Les élèves peuvent en outre utiliser pour compléter leur instruction technique les stations agronomique, de mécanique agricole, de pathologie végétale, de contrôle des semences, de Pisciculture.

Le diplôme d'ingénieur représente la sanction des études dont la durée est de trois ans.

La première session de l'examen d'entrée dont le programme est envoyé sur demande s'ouvrira le vendredi 24 juillet à 8 heures à la Faculté des Sciences, allée Saint-Michel. On peut s'inscrire dès à présent au secrétariat de la Faculté des sciences. Les candidats doivent produire : 1° une demande d'inscription accompagnée de l'autorisation des parents sur papier libre ; 2° un bulletin ou extrait de naissance sur papier libre également. Les candidats pourvus du baccalauréat ou de titres justifiant de connaissances suffisantes sont dispensés de l'examen d'entrée. Les cours et applications reprennent le mercredi 4 novembre.

La 2e session d'examen s'ouvrira le mardi 27 octobre à 8 heures.

Le diplôme d'ingénieur délivré par l'Institut confère la dispense du baccalauréat pour la préparation de la licence ès-sciences.

L'Institut étant classé comme grande école, les élèves y reçoivent la préparation militaire supérieure.

Pour tous autres renseignements, s'adresser au Directeur de l'Institut agricole, Faculté des Sciences, allée Saint-Michel.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Station thermale de Saint-Nectaire. Service automobile P.-L.-M. au départ d'Issoire et de Clermont-Ferrand

Les services automobiles de la Compagnie P.-L.-M. organisés pour la desserte de la station thermale de Saint-Nectaire fonctionneront, cette année, du 15 mai au 30 septembre, au départ de Clermont-Ferrand, et du 1er juin au 25 septembre, au départ d'Issoire.

Ils comporteront un voyage aller et retour, chaque jour, entre :

Clermont-Ferrand et Saint-Nectaire, d'une part; correspondance à Clermont avec les trains de et pour Paris ; à partir du 5 juin, voitures directes ; lits-salon, couchettes, 1re, 2e et 3e classes, entre Paris et Clermont.

Issoire, Saint-Nectaire, Murols et Besse, d'autre part. Correspondance à Issoire avec les trains de et pour Paris, Nîmes, Marseille, Montpellier, Cette; à partir du 5 juin, voitures directes ; lits-salon, 1re, 2e et 3e classes entre Paris et Issoire. Du 1er juillet au 31 août, le service automobile desservira également le Lac Chambon, par Murols à l'aller et au retour.

Des billets directs (chemin de fer et autocars) permettant l'enregistrement direct des bagages seront délivrés par les gares de Paris, Lyon-Perrache, Marseille-St-Charles, Nîmes, St-Etienne et Vichy pour St-Nectaire, Murols et Besse.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Nouvelles facilités pour les voyages aux Pyrénées

En vue de faciliter les voyages d'excursions dans les Pyrénées au moyen des services d'auto-cars de la route des Pyrénées organisés par la Compagnie des Chemins de fer du Midi, il sera délivré, pendant la période de fonctionnement de ces services, au départ de toutes les gares du réseau du Midi, des billets de 1re et de 2e classes à prix réduits pour rejoindre les principaux points du trajet de la route des Pyrénées et rentrer au point de départ. La délivrance de ces billets est subordonnée à la présentation par le voyageur d'un coupon de parcours en auto-car.

Réduction : *a*) pour un parcours total aller et retour de 300 kilomètres au minimum sur le chemin de fer ou payant pour cette distance : 25 o/o en 1re classe, 20 o/o en 2e classe.

b) pour un parcours total aller et retour de 800 kilomètres au minimum sur le chemin de fer ou payant pour cette distance : 30 o/o en 1re classe, 25 o/o en 2e classe.

Validité : 30 jours, avec faculté de prolongation de deux fois 30 jours moyennant supplément.

Pour plus amples renseignement, s'adresser aux gares et stations du réseau du Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole*. Pendant le mois de mai, il est entré, dans les Entrepôts parisiens, 257.727 hectolitres de vin et il en est sorti 303.679, alors que le mois précédent les réceptions avaient été de 279 512 hectolitres et les expéditions de 302.689. Ces totaux sont à peu près les mêmes que ceux de mai 1924 qui étaient respectivement de 254.491 et 306.690.

On voit, par ce qui précède, que le chiffre des affaires traitées reste sans grande variation sur place et, d'un autre côté, que, depuis deux mois, les sorties de vin ayant été plus importantes que les entrées, le stock se trouve un peu réduit, ce qui provoque des demandes du commerce et maintient les prix avec grande fermeté.

De gros à gros, on a payé les vins rouges 7° du Midi aux environs de 68 fr., les 9° de 71 à 73 fr., les 10° de 80 à 84 fr. Des Algérie ont été traités, en rouges 10°5 à 11° de 85 à 90 fr., ceux de 11° à 12° de 92 à 100 fr., suivant qualités et provenances ; comme il arrive souvent quelques affaires ont pu être traitées à des prix un peu plus bas, mais ces affaires spéciales ne font pas cours. Les vins blancs d'Algérie sont très demandés ; des 10°5 à 11° ont été offerts de 90 à 95 et 105 fr. selon qualité. Des vins du Centre 8° ont été payés de 75 à 78 fr., des rosés d'Anjou 8°5 de 74 à 76 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les affaires ont été assez nombreuses, les prix étant en hausse à la propriété, le commerce s'est intéressé davantage aux marchandises sur place. Les cours reflètent une augmentation de quelques francs ; les petits vins de belle qualité sont en faveur.

Quelques maisons de gros dont le stock a un peu diminué ont du augmenter légèrement leurs prix de vente, à cause des taux payés pour se réassortir, mais jusqu'ici les détaillants n'ont rien changé aux prix affichés à leurs devantures.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle* ·

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 juin	Cours du 29 juin
	—		—
7 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	45	45
9 à 10°	85	à	à
10 à 11°	»	56	56
11 à »	»	»	»
Costières	94 à 104	6 fr. le degré	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Pompignan (Gard), a vendu le 23 courant, 630 hectolitres de vin rouge, 9°5, au prix de 52 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

La cave coopérative de Jonquières-Saint-Vincent (Gard), a vendu le 26 courant, 1.100 hectos de vin rouge titrant 11 degrés, au prix de 62 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 juin	Cours du 30 juin
7 à 8°	60	8°.— 45 à 48	8°.— 45 à 48
8 à 9°	à	9°.— 48 à 52	9°.— 48 à 51
9 à 10°	85	10°.— 50 à 54	10°.— 50 à 54
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 55 à 58
Rosé	8 à 8 fr. 25 le d.	12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 17 juin 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 45 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr.le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.75 à 7 fr.; rosé, 5.75 à 6 fr.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus. Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanhe 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 juin	Cours du 26 juin
7 à 8°	»	8°.— » à »	»
8 à 9°	70	9°.— 50 à 52	9°.— 50
9 à 10°	à	10°.— 52 à 55	à à
10 à 12°	92	11°.— 56 à 60	11°.— 59
Vins rosés	8 à 8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,75 à 9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 27 juin :

Vins rouges, de 8 degrés, 48 à 50 ; 9 degrés, de 50 à 52 francs ; 10 degrés, de 53 à 55 francs ; de 11 degrés, de 55 à 59 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 juin. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

AUDE. Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 juin	Cours du 25 juin
7 à 8	»	»	»
8 à 9	72 à 78	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	78 à 85	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	85 à 92	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 58
11° et au-dessus	92 à 102	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 58 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 20 au 27 juin 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 62 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 juin	Cours du 27 juin
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	45 à 49	46 à 49
9 à 10°	76 à 81	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	81 à 92	51 à 56	51 à 56
11 à 12°	92 à 103	56 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Cours des vins. – Deuxième quinzaine de juin 1925 : Région de Vélines, vendu 8 tonneaux de vin rouge à 55 fr. le degré tonneau à 10 degrés ; 12 tonneaux vin rouge à 55 fr. le degré, tonneau à 9 degrés 50 ; 8 tonneaux vin rouge à 60 fr. le degré, tonneau à 10 degrés 50. On signale des atteintes de maladie sur les feuilles.

ANJOU — Il reste peu de vin à vendre, surtout dans les choix. On traite les vins courants de 9 à 10 degrés, de 170 à 200 fr. la barrique de 225 litres. Il faut payer au-dessus de 400 fr. les vins de bouteille de 11 à 13 degrés.

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 24 juin. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

GERS. **Condom.** — vin blanc, 12 à 13 fr. le degré-barrique ; rouge, sans affaires.

ALGERIE. – **Alger.** — Du 20 juin 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 50 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4 à fr. 4 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5 à 5 fr. 50 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50.

GIRONDE. – **Bordeaux.** — Cours des vins, rédigé par la Chambre syndicale des courtiers assermentés.

Vins rouges, le tonneau (900 litres)

1ers crus : Médoc	9600 à 12000		9500 à 12000	
2es crus : —	5000	5500	5200	5600
3es crus : Médoc	4500	5000	4800	5200
4 crus : —	4000	4500	4200	4800
5es crus : —	3500	4000	3800	4200

Bourgeois, supér.	3000	3500	3000	3500
— ordinaires	2500	3000	2300	2800
Bourgeois, Bas-Médoc	—	—	2200	2600
Paysans, —	—	—	—	—
1ers crus : Graves	4500	5000	4300	4800
2es crus :	4000	4500	3200	3800
Graves supérieurs	3000	3500	2200	2800
Petites Graves	2500	2800	2200	2600
1ers crus : Saint-Emilion, Pomérol	4000	4500	4500	8000
2e crus :	3000	3500	3500	5000

Vins blancs, le tonneau :

	1922		1923	
1er grand cru, ch. Yquem	26000 à	—	28000 à	—
1ers crus	12000	—	11000	12000
2es crus	8000	10000	8000	10000
Bourgeois, Sauternes et similaires	7000	8000	6000	8000
1er et 2e crus Ste-Croix-du-Mont	6000	7000	5500	6500
Loupiac et similaires	5000	5500	4500	5500
1res Graves supérieures	4500	5000	4500	5000
Petites Graves	2000	2200	1900	2200
Entre-deux-Mers, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais	1500	1600	1500	1600

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	150 à 190	90 à 170
Vieux	200 à 250	180 à 200
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	270 à 340	200 à 280
Vieux	350 à 400	200 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 580	400 à 550
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 450 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 625 à 640 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 270 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 450 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 440 à 445 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 260 à 270 fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 20 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,10 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 05 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 470 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 fr.

Perpignan. — Trois-six de vin 86°, 450 fr. l'hecto.

Alger. — Trois-six de marc, 450 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 30 juin 1925.

	juin	juillet	4 derniers
	—	—	—
Blé..........	129 et 128 P.	130,50 P.	122,75 et 122,50 P.
Seigle.......	112 N.	105 N.	100 N.
Avoine noire.	111 à 112	106,25 P.	93,50 et 94 P.
Avoine.......	105,75 N.	100 N.	90 A.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	1.66 1/4	101.01	134.69	— 2.73
Maïs disp................	1.12 1/2	78.74	98.43	— 2.30

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 189 1/4 c. (153 fr. 54 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 151 1/4 cents (122 fr. 54).

Alger.— Blé tendre colon, nouveau, 133 à 139 fr. les 100 kilos ; Orge colon nouvelle 86 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 90 à 91 fr. les 100 kilos. Fèves, féverolles, nouvelles, 93 à 94 fr. les 100 kilos. Foin, 28 à 30 fr. les 100 kilos.

Marché ferme.

LAINES

Carpentras (Vaucluse). — Laine en suint 800 à 900 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Laines en suint 9,75 à 10,75 le kilo.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 216 à 221 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 218 à 223 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 64 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 215 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabrique nu : Coprahs 1/2 cochin incoté ; dito 1/2 blancs 76 ; dito ordinaires 74 ; arachides Rufisque extra blanc 87 ; dito blanc 83 ; dito ordinaires 80 ; dito Coromandel 76 ; sésames de l'Inde noirs incoté ; dito blancs incoté ; ricins 38 ; lins 103 ; colza incoté ; palmiste 70.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Rouméguos et Déhan.

BULLETIN METEOROLOGIQUE

du Dimanche 21 au Samedi 27 juin 1925

Nantes

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	24	10	22	»	»	»
Lundi	22	11	21	18	»	»
Mardi	23	»	22	9	»	»
Mercredi	21	10	24	12	0.2	»
Jeudi	22	12	23	12	»	»
Vendredi	22	7	30	13	»	»
Samedi	28	10	25	13	0.1	»
Total	162	60	167	69	0 3	»

Châlons-sur-Marne

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	»	»	29.5	11.6	»	»
Lundi	»	»	26.2	8.8	»	»
Mardi	»	»	28.4	12.5	»	»
Mercredi	»	»	29.4	12.6	»	»
Jeudi	»	»	30.8	11.4	»	»
Vendredi	»	»	23.5	14.8	»	3.8
Samedi	»	»	24.2	8 6	»	»
Total	»	»	192.0	80.3	»	3.8

Rochefort

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	»	»	21	12	»	0.1
Lundi	»	»	23	»	»	»
Mardi	»	»	23	11	»	»
Mercredi	»	»	24	»	»	»
Jeudi	»	»	26	14	»	»
Vendredi	»	»	30	»	»	»
Samedi	»	»	»	14	»	»
Total	»	»	147	51	»	0.1

Besançon

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	»	»	»	9	»	»
Lundi	»	»	18	10	»	1
Mardi	»	12	18	11	»	»
Mercredi	»	8	23	10	»	»
Jeudi	»	10	24	11	»	»
Vendredi	»	10	»	14	4	»
Samedi	»	9	28	12	5	»
Total	»	49	111	86	9	1

Clermont-Ferrand

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	21	5	20	11	»	»
Lundi	25	13	20	13	4	5
Mardi	21	12	21	11	»	»
Mercredi	22	10	22	9	3	»
Jeudi	»	9	24	11	»	»
Vendredi	15	4	»	11	2.5	2
Samedi	15	»	31	16	»	»
Total	119	53	138	82	9.	7

Lyon

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	24	8	22	»	»	»
Lundi	26	15	21	11	»	12
Mardi	23	8	21	12	»	»
Mercredi	23	»	25	13	»	»
Jeudi	21	9	27	12	»	»
Vendredi	18	11	28	12	3.4	»
Samedi	17	11	31	19	1	»
Total	152	62	175	91	4.4	12

Bordeaux

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	26	9	22	12	»	0.1
Lundi	26	13	22	12	»	«
Mardi	22	13	23	10	»	«
Mercredi	25	11	27	11	»	»
Jeudi	22	11	28	11	»	»
Vendredi	21	9	31	12	»	»
Samedi	25	11	34	16	»	»
Total	167	77	187	87	»	0 1

Marseille

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	28	15	24	16	»	»
Lundi	29	19	25	16	»	»
Mardi	27	15	21	16	»	»
Mercredi	27	15	27	15	»	»
Jeudi	25	14	31	15	»	»
Vendredi	22	15	29	15	»	»
Samedi	23	15	29	14	»	»
Total	181	108	186	107	»	»

Toulouse

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	28	12	23	12	»	»
Lundi	27	14	»	13	»	15
Mardi	25	14	20	13	»	»
Mercredi	25	13	25	18	»	»
Jeudi	25	11	28	13	3	»
Vendredi	20	11	31	15	»	»
Samedi	21	10	33	18	»	»
Total	171	85	1 60	97	3	15

Montpellier

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	30.2	12.7	26 6	15.9	»	1.3
Lundi	25.8	16.9	24.3	15.3	»	»
Mardi	25.6	12.1	31.1	18 8	»	»
Mercredi	25.3	14.0	31.9	17.1	»	»
Jeudi	22.6	12.9	28.7	18.2	»	»
Vendredi	25.0	15.2	28.0	13.1	»	»
Samedi	20.9	10.9	31.0	17.2	0 3	»
Total	175.4	94.7	201.6	115.6	0.3	1.3

Perpignan

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	31	18	25	17	»	»
Lundi	30	17	23	15	»	0.4
Mardi	28	15	20	18	»	»
Mercredi	25	13	28	19	»	»
Jeudi	25	14	31	20	1	»
Vendredi	23	15	29	16	»	»
Samedi	27	15	25	18	»	»
Total	189	107	181	123	1	0 4

Alger

	Température 1925 maxima	1925 minima	1924 maxima	1924 minima	Pluie 1925 mill.	Pluie 1924 mill.
Dimanche	»	18	26	»	»	»
Lundi	»	21	23	17	»	»
Mardi	30	18	31	19	»	»
Mercredi	28	19	24	17	»	»
Jeudi	»	»	26	20	»	»
Vendredi	27	»	25	20	»	»
Samedi	26	18	24	20	»	»
Total	111	94	179	113	»	»

Observations. — Été

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

Les plus belles Etrennes
pour
un Viticulteur

LA VIGNE
DANS L'ANTIQUITÉ

par Raymond BILLIARD
Membre de l'Institut

Magnifique volume de grand luxe, beau papier (grand in-8°) de 600 pages, illustré de 600 gravures dans le texte et hors texte.

Prix : 30 francs, franco 32 francs.

En vente
à la LIBRAIRIE du PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE
à **VILLEFRANCHE** (Rhône).

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40me ANNÉE **1925** **Prix franco : 4 fr. 40**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du *" Progrès Agricole et Viticole "*

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par **E. RAVAZ**

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, **15** fr. : Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS
Majoration temporaire 20 o/o

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURF
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. – Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O. ✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE,** près **Nancy.**

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, Nos 7010-7011.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicat agricoles

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16

Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulatenrs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.

Chaussures caoutchouc.

MAISONS DE VENTE
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 15 fr.: Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS

Majoration temporaire 20 o/o

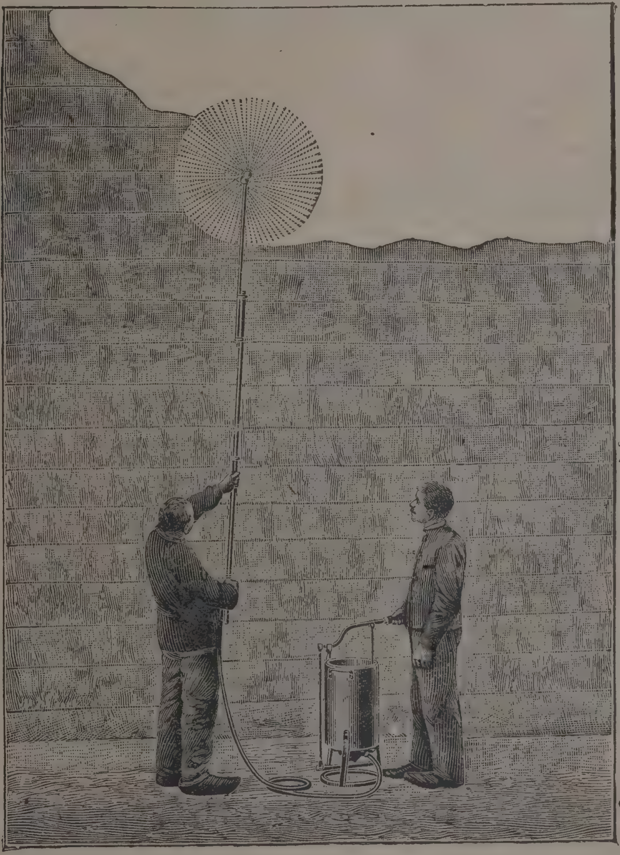
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)

R. du C. Paris, No 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

46e Année. — N° 28. 12 Juillet 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Accords et désaccords entre viticulteurs ; — Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne ; — Propagande pour le vin ; — Situation des cultures ; — Nécrologie.

L. Roos .... Les cuves vinaires en ciment armé.

Giocanti .... Les moyens d'augmenter la consommation des vins en France et d'en développer l'exportation.

Communiqué des Sociétés d'Agriculture de la Hte-Garonne.............. Mesures à adopter pour conjurer la crise viticole.

R. Poutiers............ Traitements contre le pou rouge et autres cochenilles à carapace.

J. Hébrard .... Observations sur la rusticité des avoines à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, en 1923-24 et 1924-25.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Concours agricole à Albi. — Enseignement agricole,

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Accords et désaccords entre viticulteurs

On nous demande souvent comment il se fait que les vœux émis par nos grandes associations viticoles restent, la plupart du temps, lettre morte et ne se transforment pas rapidement en décrets ou en lois ?

C'est que ces vœux sont souvent contradictoires, selon qu'ils émanent de la Bourgogne, du Centre, de la Gironde ou du Midi.

Le récent congrès de Bordeaux a fait apparaître, une fois de plus, la difficulté de concilier toutes les opinions et de donner satisfaction à tous les intérêts régionaux.

C'est ainsi que la question de la suppression des piquettes et vins de seconde cuvée a donné lieu à une discussion orageuse. M. Lefèvre, au nom des vignerons du Sud-Ouest, s'est énergiquement élevé contre cette suppression.

On a fait remarquer, d'autre part, que dans les régions degrands crus, il était impossible de faire consommer par le personnel le vin de la propriété, à cause de sa valeur.

A la majorité seulement, les vœux tendant à la suppression des piquettes et des vins de deuxième cuvée ont été adoptés.

La Ligue des viticulteurs de la Gironde a demandé la suppression du sucrage. Cette proposition a rencontré, de la part de la Bourgogne, une très vive opposition ; et on s'en est tenu, à une « cote mal taillée » : 8 kilos de sucre par 3 hectolitres de vendange, et 150 kilos au maximum par hectare de vignes en production.

M. Roy, au nom de la Gironde, présentait également un vœu concernant la limitation du degré des vins. Ne seraient plus admis, sous la désignation « *vins* », que ceux dont le degré ne serait pas inférieur à 8° 1/2. Cette proposition a soulevé également de vives objections. Et la question a été reportée à une prochaine réunion spéciale qui se tiendra en novembre.

On sait, d'autre part, que la Commission interministérielle de la Viticulture a proposé de fixer à 6 degrés 1/2 la richesse alcoolique minimum du vin. Et certains viticulteurs trouvent même ce dernier chiffre trop élevé.

Par ailleurs, et tandis que la C. G. V. du Midi se montre l'adversaire irréductible du vinage à la cuve, la Gironde et la Haute-Garonne, d'une part, la C.G.V. du Centre, d'autre part, ont réclamé ou réclament la substitution du vinage au sucrage ; ou encore la substitution des moûts concentrés au sucre de betterave pour la chaptalisation...

Ces diverses opinions trouvent, naturellement, des défenseurs au Parlement et l'on conçoit bien que les Pouvoirs publics, tiraillés en sens divers, hésitent à prendre parti et, trop souvent, laissent passer l'heure des résolutions utiles : Exemple : le Statut de l'alcool, depuis plusieurs années sur le chantier.

*
* *

A propos de notre note sur les vins « anormaux », nous avons reçu la lettre suivante :

Ambès (Gironde), 28 juin 1925.

« A propos des vins anormaux, « n'est-il pas anormal » — dites-vous dans le *Progrès* du 28 juin — « de vouloir enserrer dans des formules rigides, — autant qu'arbitraires, — un produit comme le vin dont la composition peut être, à chaque vendange, modifiée par les circonstances atmosphériques ? »

Sans doute, mais est-ce que toute la législation concernant le vin n'a pas déjà ce caractère de rigidité et d'arbitraire ? Pourquoi cette denrée qu'est le

vin, ne peut-elle être produite et ne peut-elle circuler en toute liberté comme toutes les autres denrées ?

La loi interdit le mouillage, mais ne peut l'empêcher. Il semble donc logique qu'elle soit complétée par l'indication du degré d'alcool au-dessous duquel un vin doit être considéré comme anormal et ne puisse circuler, ou qu'elle soit abrogée comme inopérante.

Ce n'est pas 6°5, mais au moins 8 degrés qu'il faudrait, à mon avis, imposer comme teneur minima en alcool des vins admis à circuler. Et peut-être arriverait-on ainsi à restreindre d'une façon sensible le mouillage indirect réalisé par les irrigations pour les vins destinés à la consommation, sans empêcher qui que ce soit d'augmenter le volume de sa récolte à volonté, et d'en tirer profit par la distillation.

Veuillez agréer, etc. »

Camille Decout.

Notre observation n'empêchera pas l'adoption de la mesure proposée par la Commission interministérielle de la Viticulture.

Mais cette mesure sera-t-elle efficace ?

Pour qu'elle le fût, il faudrait interdire, d'une façon absolue, l'emploi du sucre et de l'acide tartrique en vinification. Sinon la plupart des vins menacés d'être trouvés anormaux, pourront être « normalisés » par des additions à la cuve. Et l'on aura fait « beaucoup de bruit pour rien ». Mais il y aura de beaux jours pour les chimistes-œnologues non officiels.

Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne

Sur cette question, le Conseil d'administration de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne a émis le vœu suivant :

« Considérant que des vins naturels de plus en plus nombreux présentent des rapports œnologiques tels que le chimiste, ignorant leur origine, devrait les considérer comme mouillés de 5 à 20 pour cent.

... Que ces anomalies sont particulièrement fréquentes dans certaines régions et qu'elles sont le résultat d'une culture de plus en plus intensive, tant au point de vue du choix du cépage et des terrains que de la conduite de la souche ;

Considérant que des négociants et des producteurs peuvent être, de ce fait, poursuivis et condamnés sévèrement, alors que leur bonne foi serait entière ;

... Que ces anomalies entraînent de la part des œnologues des conclusions trop souvent équivoques ou dubitatives en matière de mouillage, ce qui empêche le tribunal de réprimer la fraude ;

... Que l'élimination de ces vins anormaux de la circulation rendrait aux

œnologues la confiance dans leurs méthodes analytiques et redonnerait aux tribunaux répressifs des bases certaines d'appréciation ;

... Que cette augmentation du nombre des vins anormaux entraîne l'avilissement des cours et, par conséquent, porte tort aux viticulteurs consciencieux ;

Le Conseil d'administration de la C. G. V. B. émet, à l'unanimité, le vœu que les vins anormaux, c'est-à-dire ceux ayant une somme alcool-acide inférieure à une certaine valeur minima à déterminer ultérieurement, soient éliminés de la consommation en nature et qu'ils soient obligatoirement livrés à la distillerie ou à la vinaigrerie, sans qu'au point de vue pénal, ils puissent être assimilés à une dilution alcoolique et sans que, par conséquent, la Régie puisse se porter partie civile dans les procès intentés pour circulation de ces vins anormaux ;

Et demande que le degré alcoolique n'entre pas seul en ligne de compte pour la fixation de la composition minima des vins autorisés à circuler comme tels ».

Propagande pour le vin

On trouvera plus loin, sous la signature de M. Giocanti, l'exposé du projet auquel nous avons fait allusion dans notre chronique du 31 mai dernier. Il s'agit là de réclame commune à tous les vins de France, sans distinction d'origine.

Dans certaines régions, on se préoccupe également de propager les crus du pays. C'est dans ce but que vient de se créer, à Blois, la « Ligue des amis du bon vin de Loir-et-Cher », sous la présidence de M. Vezin.

Cette ligue comprend deux sections : l'une pour la propagande, l'autre pour la production et la vente.

« Ainsi elle s'assigne deux buts, — écrit M. H. Fillay, son fondateur. — Le premier est aussi facile qu'indispensable : *faire connaître nos vins par des panonceaux, des menus, des réclames ingénieuses*. Il y a fort à faire dans cette voie. Et il faut espérer que les ressources seront assez considérables pour poursuivre une propagande de longue haleine.

La vente directe des vins du producteur au consommateur sera sans doute moins facile. Mais ce n'est pas une raison pour ne pas la tenter ».

La propagande entreprise par les vignerons de la vallée de la Loire va-t-elle porter ombrage aux Bourguignons ?

M. Pierre Larue, viticulteur dans cette région, nous écrit à ce sujet :

« L'exposition des Arts décoratifs comporte quatre tours-restaurants, dont la Tour de Champagne, la Tour de Bordeaux, où l'on déguste en particulier du vin rose champagnisé, et la Tour de Bourgogne.

Celle-ci ne possède pas un seul stand de dégustation bourguignon. *Tous* sont de la vallée de la Loire.

Pas une seule étiquette murale ne rappelle la Bourgogne.

Il y a là une preuve de plus de l'ampleur de la propagande ligérienne.

L'Anjou et la Touraine submergent lentement mais sûrement les débouché bourguignons et peut-être champenois.

Ce sera une juste récompense des organisations de la vallée de la Loire. Aux bourguignons de s'organiser. »

L'observation est juste : les cailles ne tombent jamais toutes rôties !

Dans le même ordre d'idées, un de nos lecteurs de l'Hérault nous a adressé des projets d'affiches rédigées en langues anglaise et allemande, et qui pourraient utilement servir à la propagande dans ces deux pays qui ne sont pas « secs ». Ces affiches sont essentiellement composées de citations de docteurs éminents, qui prônent l'usage du vin, « vainqueur des microbes nocifs », en même temps qu'ils établissent sa valeur alimentaire.

Situation des cultures au 1er juin

L'*Officiel* a récemment publié un tableau donnant la situation des cultures au 1er juin.

En ce qui concerne la vigne, la note de moyenne générale est de 72; exactement le même chiffre qu'en 1924.

Mais il est à remarquer qu'aucune note n'a été donnée pour les 3 départements gros producteurs de l'Aude, du Gard et de l'Hérault, qui offrent pourtant quelque importance au point de vue du rendement global de la récolte.

D'après ce même tableau, la surface actuelle du vignoble (Alsace-Lorraine comprise) serait de 1.594.350 hectares.

Nécrologie

Albert Verneuil. — Encore l'un des meilleurs d'entre nous qui disparaît, après avoir excellemment rempli sa tâche ici-bas.

Albert Verneuil était un homme d'action, dans toute la force du terme.

Devenu, presque aussitôt sa sortie de l'école de Grignon, l'un des plus grands propriétaires fonciers des Charentes, il se trouva,

dès ses débuts, placé en face des graves difficultés créées par la crise phylloxérique. Sans hésiter, il commençait la lutte et, ne reculant devant aucun sacrifice, donnait à son entourage un magnifique exemple d'énergie. Il arrivait ainsi promptement à reconstituer un vignoble qui devenait l'un des plus beaux de la région.

Mais son œuvre ne se bornait pas là, et il se dépensait largement pour la défense des intérêts des viticulteurs Charentais. C'est ainsi qu'en 1908, pour combattre la fraude qui menaçait d'avilir les prix des eaux-de-vie, il créait la Fédération des Viticulteurs Charentais, qui ne tardait pas à réunir plus de 4.000 adhérents.

Toujours sur la brèche, il faisait partie de la Commission interministérielle de la Viticulture, de la Commission de préparation du traité de commerce franco-allemand et il était vice-président de la Fédération des Associations viticoles de France.

Les éminents services qu'il avait rendus au pays lui avaient valu d'être promu officier de la Légion d'honneur et commandeur du Mérite agricole.

Nous adressons à ses enfants les bien sincères condoléances d'un vieux camarade et ami d'Albert Verneuil.

L. Degrully.

LES CUVES VINAIRES EN CIMENT ARMÉ

Mon article du 14 juin dernier, sur les cuves vinaires en ciment armé, m'a valu et me vaut encore, de nombreuses lettres demandant des renseignements complémentaires.

Où trouver des fluosilicates ? — Je ne l'ai pas dit, ne voulant pas faire une sorte de réclame commerciale, mais je me vois obligé de passer sur ce scrupule.

La seule firme que je connaisse, préparant et vendant des fluosilicates pour l'usage indiqué (et d'ailleurs pour plusieurs autres) est : Etablissements Teisset-Kessler, à Clermont-Ferrand. Cette maison enverra, sur demande, une notice indiquant, prix et mode d'emploi, et donnera, sans doute, tous renseignements utiles pour chaque cas particulier.

Ces fluosilicates sont vendus sous le nom de « Fluates ». On en utilise de deux sortes pour un affranchissement, qui s'appliquent au pinceau, à 24 ou 36 heures d'intervalle, sur l'enduit de ciment bien sec. Une troisième application se fait avec le même liquide que la première, mais cette fois, étendu de son volume d'eau.

Je suppose, bien que je ne l'aie pas encore essayé, que ces applications peuvent être faites au pulvérisateur aussi bien qu'au pinceau. Il faut cependant éviter aux fluates le contact avec des surfaces métalliques.

Je ne vois pas, à priori, pourquoi les réactions consécutives à l'emploi des fluates ne se feraient pas sur des surfaces préalablement affranchies à l'acide tartrique ou même sur des parois de cuves usagées, sans affranchissement, mais je pense qu'il vaudra toujours mieux, pour des cuves usagées, repiquer et refaire l'enduit intérieur, pour l'affranchir ensuite, après séchage.

L'avantage des fluosilicates cités est d'obtenir une paroi inattaquable par les acides, et notamment par l'acide sulfureux des méchages, dure, sur laquelle le tartre adhère faiblement, par conséquent d'un nettoyage facile.

L. Roos.

LES MOYENS

D'AUGMENTER LA CONSOMMATION DES VINS

EN FRANCE

ET D'EN DÉVELOPPER L'EXPORTATION

La Confédération Générale des Vignerons a déjà formulé, sur les moyens de mettre un terme à la crise Viticole, divers avis qui ont retenu l'attention des pouvoirs publics.

Nous voudrions parler aujourd'hui d'un « *Moyen* » auquel on n'a guère songé : il s'agit de mesures pouvant être prises tant pour accroître la consommation des vins en France que pour en développer l'exportation.

On veut bien reconnaître qu'en France, principalement dans les régions du Nord et du Nord-Ouest, il y aurait place pour une importante extension de la consommation des vins.

On reconnaît aussi, que cette augmentation de la consommation pourrait être obtenue sans accroître les dépenses du ménage ouvrier ou bourgeois, car il est bien établi aujourd'hui que, dans les régions où le vin est plus communément la boisson des populations, la consommation des autres denrées est moindre que dans les régions ou la consommation du vin est beaucoup plus réduite.

C'est que le vin est bien un aliment qui en remplace d'autres, comme le constate rapidement, sans nul besoin d'autres preuves scientifiques, toute personne qui fait du vin sa boisson à tous les repas.

Pour les milieux viticoles, tout cela est bien acquis, et le redire est superflu.

* * *

Mais, fait-on observer, quels obstacles n'aurait-on pas à surmonter (commençons par la France) pour introduire un peu largement le vin dans des régions aussi éloignées des principaux départements gros producteurs.

C'est d'abord le coût énorme du transport sur nos voies ferrées, qui nous place en infériorité, nous Méridionaux, non seulement vis-à-vis des autres

régions françaises qui peuvent aussi offrir des vins, mais encore vis-à-vis de nos concurrents étrangers, déjà notablement avantagés sur nous par leurs prix de revient.

Ce sont ensuite les habitudes séculaires des populations qui, dans leur immense majorité, ne connaissent le vin que comme l'une des boissons de luxe des jours de réjouissance.

Ce sont enfin les exigences des détaillants qui, considérant aussi le vin comme un article de luxe, entendent réaliser lorsqu'il est demandé exceptionnellement, un bénéfice exagéré, et en tous cas hors de proportion avec le prix d'achat de la marchandise.

Quant à l'idée d'un développement de nos exportations, elle rencontre d'abord les mêmes difficultés que celle de l'extension de la consommation en France.

Si déjà, à cause des tarifs de transports terrestres ou maritimes, nos régions Nord et Nord-Ouest sont mieux à portée des vins espagnols ou portugais que des vins du Midi Français, notre infériorité se trouve encore aggravée, pour les mêmes causes, lorsqu'il s'agit d'aborder les marchés de l'Europe du Nord et du Centre.

Mais en outre, tant par mesures de simple fiscalité que pour protéger leurs boissons nationales, les pays étrangers perçoivent sur les vins des taxes douanières rendant nos exportations de plus en plus difficiles. Certains, même, qui pourraient nous offrir des débouchés importants, nous ferment nettement leurs portes pour de fausses raisons d'hygiène ou de moralité, en réalité pour des motifs commerciaux.

Les difficultés à vaincre sont donc nombreuses. Elles sont jugées à bon droit insurmontables avec les seuls moyens d'action dont on dispose jusqu'ici, même si l'on ne voulait viser que l'élargissement de la consommation dans les régions françaises du Nord et du Nord-Ouest, mais surtout lorsqu'il s'agit de conquérir d'importants débouchés nouveaux à l'Etranger.

* * *

Nous revenons ainsi à la proposition dont il était question au début de cette note et qui consisterait à avoir recours à des moyens nouveaux pour augmenter la consommation du vin dans diverses régions en France et pour développer nos exportations.

Mais, nous dira-t-on immédiatement, « une telle proposition est facile à formuler ; elle ne saurait rencontrer aucune opposition chez les viticulteurs. « Ce sont les moyens de réalisation qu'il y aurait lieu d'apporter..... »

On a pu voir au début de ce petit exposé que nous ne nous dissimulons pas les difficultés.

Pour les vaincre, de très grosses ressources sont indispensables. Nous prononçons immédiatement ce mot de « très grosses ressources » ; car nous n'avons pas un instant l'illusion de faire accepter des millions d'hectolitres de vin par des millions de consommateurs nouveaux, français et étrangers, au moyen d'une simple propagande de conférences ou d'expositions d'échantillons.

Pour que notre propagande soit efficace dans les proportions que nous ambitionnons, pour qu'elle donne les résultats que nous visons et qui sont indispensables, il faut avoir recours à des moyens nouveaux et puissants.

Il faut s'attacher par des subventions appropriées, pouvant prendre toutes

les formes nécessaires, de très nombreux intermédiaires grands et petits. Il faut créer et multiplier des centres de dégustation et de vente, où le vin serait offert à des prix de nature à attirer le consommateur. Il faudra trouver encore d'autres moyens d'action qu'il serait trop long d'énumérer ici.

Comment se procurer les ressources financières indispensables pour appliquer ce programme ?

Comment les mettre en œuvre ?

Tout cela sera facile. Il suffira de vouloir.

Il ne saurait être question certes, dans la situation actuelle, de demander directement à la Viticulture les ressources nécessaires, qui devront se chiffrer par dizaines de millions. Déjà en présence de la brusque et grave crise qu'elle subit, la Viticulture est obligée de s'ingénier et d'emprunter pour faire face à ses besoins journaliers.

Mais ce qu'il est impossible d'obtenir directement de la Viticulture, le vin peut aisément le fournir.

Le vin acquitte encore actuellement un droit de circulation de 15 francs par hectolitre.

La Viticulture a demandé que ce droit, qui n'a pas de similaire pour les autres produits agricoles, soit notablement diminué. Eh bien, la Viticulture pourrait renoncer à cette demande et accepter le maintien du droit de circulation, pourvu que l'Etat lui en rétrocède une petite partie, par exemple un quart ou un cinquième, pour ses besoins de propagande.

Le droit de circulation produit actuellement environ 700 millions par an. Le cinquième de ce produit nous suffirait très bien pour conquérir tous les débouchés existants et en ouvrir de nouveaux en France ainsi que dans le monde entier. Aucune industrie n'hésiterait à sacrifier 100 ou 150 millions pour maintenir une production de 4 ou 5 milliards.

Mais l'Etat accepterait-il, étant donné ses immenses besoins, de se dessaisir d'une somme aussi importante ?

La Viticulture ne peut naturellement imposer ses desiderata. Mais si elle ne peut pas renouveler la fameuse prétention : « L'Etat c'est Moi », elle peut cependant faire valoir qu'elle fait partie de l'Etat, qu'elle en représente une notable portion, et qu'elle est en droit de faire connaître aux Pouvoirs publics les conditions inéluctables de son existence.

Les règles de la comptabilité publique s'opposeraient-elles au fonctionnement du mécanisme que nous proposons, et les méthodes financières de l'Etat s'opposeraient-elles à ce que telle ou telle portion du produit de l'impôt soit rétrocédée à telle ou telle collectivité pour les besoins particuliers de celle-ci ?

Nous ne croyons pas que notre proposition heurte des principes essentiels, et déjà certaines collectivités, comme les Chambres de Commerce, obtiennent que l'Etat perçoive des taxes à leur profit. Pourquoi demain les Chambres d'Agriculture ne seraient-elles pas habilitées à recevoir une partie du produit du droit de circulation sur les vins ?

Au surplus, les règles de la comptabilité publique et les principes financiers sont œuvres humaines, et s'il est nécessaire d'en modifier tel ou tel détail pour empêcher la ruine économique de vastes régions, les inconvénients de forme que ces petites modifications peuvent présenter pèseraient bien peu devant l'importance économique et sociale de la question qui nous occupe.

Quant à la seconde question que nous nous sommes posée, et qui vise la

façon de mettre en œuvre les ressources dont la Viticulture disposerait, elle serait naturellement plus facile à résoudre.

Les fonds seraient mis à la disposition d'un large Comité composé de viticulteurs et de commerçants ayant droit à toute initiative et pouvant appliquer tous moyens jugés par lui de nature à assurer le développement de la consommation des vins dans les régions françaises du Nord et du Nord-Ouest, ainsi que le développement de nos exportations.

Les ressources mises par les Chambres d'Agriculture à la disposition du Comité lui fourniraient des moyens d'action qui ne pourront manquer de donner les résultats suffisants et durables, sans lesquels la Viticulture Méridionale serait exposée aux vicissitudes les plus dangereuses au point de vue économique et social.

Nous avons la confiance que les mesures que nous proposons complèteront heureusement toutes celles dont il a été question jusqu'ici.

* * *

La production viticole du Midi Français porte en elle-même une force d'expansion qu'il nous appartient de mettre en œuvre. Les mesures à prendre à cet effet ne peuvent vraiment dépasser les initiatives d'une population dont on se plaît à vanter l'esprit d'entreprise et d'organisation. Et les Pouvoirs Publics ne sauraient nous refuser leur aide sous la forme que nous proposons.

L'histoire économique de notre pays enregistrerait une singulière faillite, si elle devait mentionner la ruine d'une région qui, produisant en quantité, que nul autre pays n'obtient, une denrée nécessaire à l'espèce humaine, ne sut pas trouver les moyens de la répandre dans les pays qui en manquaient.

Signé : GIOCANTI,
Viticulteur
Membre du Conseil d'Administration
de la C. G. V. du Sud-Est.

— Pin Fourcat, Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

MESURES A ADOPTER POUR CONJURER
LA CRISE VITICOLE

La Société Centrale et la Société Départementale d'Agriculture de la Haute-Garonne réunies pour examiner les mesures proposées par la Commission consultative interministérielle et propres à remédier à la crise viticole,

Constatent qu'aucun représentant de la région du Sud-Ouest, qui, si elle ne produit pas du vin en très grande quantité, produit du moins des vins de qualité, connus comme tels (les *Villaudric*, les *Fronton*, les *Longages*, les *Gaillac*, etc.), n'a été appelé à cette Commission consultative, de telle sorte qu'il importe que les producteurs de cette région fassent connaître leurs vues et leurs désirs ;

Déclarent que les agriculteurs du Sud-Ouest, justement avides de liberté, sont en *principe* opposés à toute réglementation excessive, qui attenterait au droit naturel de chacun de cultiver son champ comme il l'entend, qui

paralyserait l'esprit de recherche et d'initiative et tendrait à créer un monopole de faits de certaines productions à certaines régions ;

Approuvent notamment la Commission consultative lorsque, parlant de la limitation des plantations, elle a reconnu que — dans notre société démocratique — on ne saurait accepter cette limitation et lorsque, parlant des vins dits « *anormaux* » elle a indiqué la difficulté de la tâche de ceux qui seront chargés de fixer, de façon équitable et sans arbitraire, les caractères certains d'un vin normal, et aussi la difficulté de la tâche de ceux qui seront tous les jours chargés d'appliquer cette définition aux vins mis de toutes parts en circulation (Rapport sur les réunions de la Commission interministérielle des 2 et 3 mars 1925) ;

Déclarent qu'en principe, seuls les vins qui ne sont pas le produit exclusif de la fermentation du pur jus de raisin ou dont la consommation présente un danger pour la santé, peuvent être déclarés « anormaux » le législateur ne pouvant ignorer que, depuis des siècles, de petits vignobles sous-pyrénéens produisent des vins de faible degré, qui ont la préférence marquée de nombreux consommateurs et que — d'une manière générale — le législateur ne peut se substituer au consommateur pour l'appréciation des autres qualités et la dégustation du vin ;

Affirment pourtant que par esprit de solidarité avec les producteurs de vins, les viticulteurs et agriculteurs adhérents aux deux Sociétés d'Agriculture précitées sont disposées à accepter exceptionnellement que la circulation soit interdite aux vins titrant un degré alcoolique inférieur à $6^{0}5$, à la condition expresse que les détenteurs de ces vins aient la faculté de les distiller en partie en franchise et sous le contrôle de la Régie, avec obligation d'employer le produit de cette distillation à viner à la cuve, la vendange provenant de la même exploitation ; opération dont la Commission interministérielle a proclamé les excellents résultats au point de vue de l'amélioration de la qualité et du goût de nos vins.

Et finalement les membres des deux Sociétés ont, après discussion, acclamé les considérants et vœux suivants :

1° *Sur la question du dégrèvement des impôts pour les plantations de nouvelles vignes*

Considérant qu'il n'y a pas lieu de favoriser une culture qui souffre d'un excès de production ;

Emettent le vœu que soit votée par le Sénat, la proposition de loi n° 716, insérée dans la loi de Finances pour 1925 et déjà adoptée par la Chambre des Députés, ayant pour but d'abroger la loi du 1er mars 1887, qui exonère de l'impôt foncier les terrains replantés en vignes dans les départements ravagés par le phylloxéra.

2° *Sur le relèvement des droits de douane*

Considérant que nos vins sont insuffisamment protégés contre la concurrence des vins étrangers, qui souvent sont produits à moins de frais que les nôtres ;

Emettent le vœu que le tarif minimum de 24 fr. 66 par hectolitre appliqué aux vins ordinaires en fût jusqu'à 12°, soit relevé à 40 francs l'hectolitre, ce relèvement étant encore inférieur à ce qu'il devrait être en raison de la dévalorisation du franc.

3° *Sur le contingentement de l'importation en franchise des vins de nos colonies et pays de protectorat*

Considérant que nos colonies et pays de protectorat doivent être encouragés à produire les denrées que la France ne peut pas produire ou produit en quantité insuffisante, et non à aggraver une crise de surproduction vinicole dans la mère-patrie ;

Emettent le vœu que le *contingentement de l'importation* en franchise des vins tunisiens, fixé primitivement à 300.000 hectolitres, et porté, exceptionnellement cette année, à 700.000 hectolitres, soit ramené et maintenu à 300.000 hectolitres, et que des mesures analogues soient prises vis-à-vis des vins en provenance du Maroc.

4° *Sur la question des transports à grande distance*

Considérant que, si, en principe, il est naturel que les frais de transport augmentent avec la distance et juste que l'ensemble des contribuables ne soit pas appelé à supporter les déficits d'exploitation de nos entreprises de chemins de fer, — il y a lieu de considérer que les pertes résultant, pour chacun et pour l'ensemble du Pays, d'une crise viticole seraient beaucoup plus sérieuses que celles provenant de la participation aux déficits de l'exploitation des chemins de fer ;

Considérant que le développement de l'exportation de nos vins aurait une influence très heureuse sur la situation économique du pays ;

Emettent le vœu qu'il soit établi, en faveur des vins qui ne peuvent trouver leur écoulement qu'à grandes distances, des tarifs de transport saisonniers spéciaux pour les vins expédiés à l'intérieur, et des tarifs réduits en tout temps pour les vins exportés.

5° *Sur l'emploi du sucre de raisin, le sucrage et le vinage*

Considérant que l'emploi exclusif du sucre de raisin constituerait un nouveau et important débouché pour nos vins ;

Considérant qu'il paraît dès à présent possible de produire industriellement le sucre de raisin, qui — pour les opérations de sucrage et de vinage— remplacerait très avantageusement et très légitimement le sucre de canne et de betterave ;

Considérant qu'il n'est pas admissible que notre législation permette de viner nos vins faibles avec du sucre de canne et de betterave et interdise leur vinage avec l'alcool provenant de la distillation du vin ;

Considérant que le sucrage avec le sucre ordinaire n'a pas pour effet de réduire la quantité de vin ; alors que le vinage avec l'alcool de vin a pour premier résultat de réduire cette quantité, par l'élimination de vins mal constitués ou à faible degré, qui pèsent lourdement sur le cours des bons vins ;

Considérant que si l'on peut avoir intérêt à mouiller un vin dont le degré alcoolique a été relevé par du sucre ou de l'alcool industriel, il n'y a pas intérêt, pour un viticulteur, à augmenter par le mouillage le volume de son vin déjà réduit par la distillation d'une partie de sa récolte, — et qu'en fait le vinage avec de l'alcool de vin n'entraîne pas le mouillage ;

Emettent le vœu :

a) Que le Gouvernement encourage et favorise les recherches poursuivies pour la préparation industrielle du sucre de raisin, étant entendu qu'à par-

tir du moment où cette préparation sera assurée, le sucrage des vins, tant ordinaires que spéciaux, ne pourra s'effectuer qu'avec ce sucre, à l'exclusion de tous autres ;

b) Qu'en attendant la mise au point de la fabrication industrielle du sucre de raisin, le sucrage avec du sucre ordinaire ne soit permis que pour *certains vins spéciaux*, l'élévation du degré des vins ordinaires pouvant s'obtenir par le vinage ;

c) Que le vinage à la cuve, en franchise et sous le contrôle de la Régie, soit admis, à la condition qu'il soit pratiqué avec l'alcool de vin provenant de la distillation des vins produits dans la même exploitation.

6° *Sur la question de la fraude*

Considérant que ce n'est pas au moment où, pour éviter une crise, qui serait néfaste à tous, certains font le sacrifice de leurs droits naturels, que l'on peut admettre l'indifférence dans la recherche de la fraude, et que l'on permette à quelques-uns de se livrer impunément à des pratiques frauduleuses, nuisibles à la viticulture française ;

S'associent pleinement aux décisions de la Commission consultative interministérielle, en ce qui concerne notamment l'introduction en France de vins artificiels importés de nos colonies ou de pays étrangers.

7° *Sur la question de la limitation des plantations*

Considérant que les agriculteurs ont le droit de cultiver leurs champs comme ils l'entendent et que toute limitation constituerait une grave atteinte à la liberté toujours hautement réclamée dans les diverses assises agricoles;

Demandent que la question de la limitation des plantations ne soit pas envisagée ;

8° *Sur la question des hybrides producteurs*

Considérant que les recherches patiemment poursuivies marquent actuellement de grands progrès au point de vue de la résistance de certains cépages, de leur qualité et du haut degré de leurs vins ;

Considérant que prohiber les plantations d'hybrides producteurs constituerait non seulement une atteinte grave au droit naturel du propriétaire de cultiver son champ comme il l'entend, mais encore un obstacle absolu à tout progrès et à l'intérêt général du pays ;

Considérant qu'il appartient au consommateur seul de juger la qualité et le bon goût des vins qu'on lui offre ;

Demande que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins.

9° *Sur le contingentement des vins admis à circuler à l'intérieur*

Considérant que si les mesures ci-dessus préconisées n'étaient pas suffisantes pour conjurer la crise, ce qui paraît d'ailleurs invraisemblable, il serait plus opportun et plus juste de réduire les quantités de vins introduites sur le marché intérieur par le contingentement, proportionnellement égal entre tous les producteurs, plutôt que par la limitation des plantations dans certaines contrées, par l'élévation du degré alcoolique du vin admis à circuler ou encore par un système de restrictions aux plantations d'hybrides ;

Considérant que ce contingentement aurait pour effet d'intéresser tous les producteurs à la transformation des raisins, des moûts et du vin, de les inciter à réduire librement leurs plantations et de rechercher des débouchés au dehors ;

Considérant que la déclaration de la récolte et la connaissance des besoins normaux de la consommation rendent ce contingentement possible ;

Emettent le vœu que le gouvernement étudie, en collaboration avec les groupements viticoles, dans quelles conditions pourrait être décidé et décrété, le cas échéant, le contingentement des vins admis à la circulation à l'intérieur et par conséquent à la vente en France.

*
* *

Ces vœux ont été adoptés à l'unanimité. Ils seront transmis aux parlementaires, à la presse et aux Associations agricoles de la région du Sud-Ouest.

Communiqué des Sociétés d'Agriculture
de la Haute-Garonne.

TRAITEMENTS CONTRE LE POU ROUGE

(*Chrysomphalus dictyospermi*)

ET AUTRES COCHENILLES A CARAPACE

Le développement pris par le *Chrysomphalus dictyospermi* (vulgairement dénommé « Pou rouge ») ces dernières années s'est manifesté non seulement sur les Agrumes (Orangers, Citronniers, etc.), mais aussi sur un grand nombre d'autres plantes telles que Lierre, Troènes, Phaenix, Fusains pour ne citer que les plus communes. L'invasion est devenue inquiétante au point qu'on a dû procéder par places à de nombreux arrachages d'arbres morts par suite des attaques de cette espèce de cochenille. Par ailleurs, d'autres espèces n'ont pas été moins dangereuses, et nous avons identifié, provenant de localités diverses et très éloignées les unes des autres des cochenilles telle que *Ceroplastes sinensis* (Cochenille du Faux-poivrier, que l'on rencontre également sur les Orangers), *Ceroplastes rusci* (Cochenille du Figuier), *Aspidiotus hederae*, sur des plantes variées, etc.

Nous avons donné d'autre part le résultat des traitements d'hiver qu'avec M. Genieys, nous avons entrepris dans notre jardin d'essais, en utilisant différentes formules de bouillies insecticides (1). Nos expériences ont été poursuivies au cours du printemps, au moment de la végétation de la plupart des arbres, avec succès. Nous donnons ci-après l'indication du mode opératoire que nous avons suivi pour préparer la formule nouvelle que nous avons signalée à l'Académie d'Agriculture.

Rappelons toutefois que nos essais antérieurs avaient démontré l'efficacité réelle de la bouillie sulfo-calcique contre le Pou rouge, à la condition que les applications soient régulièrement faites à partir du mois de mai, jusqu'en septembre à raison d'une pulvérisation par mois, sinon plus en cas

---

(1) R. Poutiers et P. Genieys. — Traitements d'hiver contre les cochenilles des Orangers (C. R. Ac. Agr. n° 14. 22. IV. 25).

de forte invasion. Les bouillies sulfo-calciques doivent peser de 20 à 30 degrés Baumé et être diluées à raison de 5 à 7 o/o suivant l'état de la végétation.

Bouillie aux huiles minérales.

L'obligation de répéter les traitements à la bouillie sulfo-calcique, la résistance de certaines cochenilles (telles que *Ceroplastes*) à l'action de cette bouillie, peu efficace d'ailleurs dans les traitements d'hiver, nous ont conduits à rechercher dans les émulsions d'huiles minérales une solution meilleure. Les émulsions de pétrole-savon noir, d'huile de goudron, etc., de même que les formules de bouillies mixtes, huile d'anthracène et sulfate de cuivre (formule Paillot, par exemple) ont été successivement mises à l'essai. Certaines d'entre elles ayant occasionné des brûlures aux Mandariniers et Orangers, nous avons dû éliminer de nos formules certains produits comme le sulfate de cuivre. Nous nous sommes jusqu'à présent arrêtés à une bouillie à base d'huile usagée d'automobile et savon noir qui, sans provoquer d'accidents à la végétation, s'est révélée comme un insecticide de valeur contre les cochenilles à carapace (*Chrysomphalus*, *Aspidiotus*, *Ceroplastes*, *Lecanium* etc.) En voici la composition :

Formule Insectarium N° 12 :

Colle de farine..............	2 kilogs
Savon noir..................	1 kilog
Huile usagée d'auto........	5 à 10 kgs
Eau......................	de 90 à 95 litres

Préparation *a*) Préparation de la colle de farine.

Délayer peu à peu 500 grammes de farine ordinaire dans un litre et demi d'eau froide, puis chauffer sur feu doux et porter à l'ébullition en remuant le liquide jusqu'à consistance gélatineuse. (On peut se procurer de la colle de farine, ou « colle de pâte » toute préparée chez le colleur de papier peint).

b) Dissolution du savon noir dans la colle de farine.

Verser la colle de farine chaude dans un récipient contenant 1 kilog de savon noir mou, et agiter violemment jusqu'à dissolution complète du savon avec un bâton, un balai grossier ou, mieux, un fouet métallique.

c) Emulsion de l'huile d'auto usagée dans la dissolution.

Faire couler très doucement la quantité d'huile d'auto (5 à 10 kgs) provenant de la vidange d'un moteur d'automobile, sur la solution précédente en agitant constamment et très vigoureusement le mélange. L'émulsion sera d'autant meilleure que le battage aura été plus énergique et l'huile mélangée plus lentement.

d) Etendre à 100 litres en ajoutant peu à peu l'eau à l'émulsion (et non pas l'huile émulsionnée dans l'eau), en ayant soin de battre toujours bien le mélange.

Employer de préférence de l'eau de pluie pour éviter les précipitations de sels calcaires.

Observations et mode d'emploi.

La préparation de cette bouillie est très facile à réaliser, mais en observant qu'il s'agit d'une émulsion à obtenir : la puissance insecticide est fonction de la qualité de l'émulsion. Il faudra donc agiter convenablement le mélange avec le fouet métallique pendant sa préparation.

Nos essais ont porté principalement sur le Pou rouge (*Chrysomphalus dictyospermi*) sur le Ceroplaste du Faux-poivrier (*Ceroplastes sinensis*) et du Figuier (*Ceroplastes rusci*), sur la Cochenille du Fusain (*Chionaspis evonymi*), enfin sur différentes espèces de pucerons. Nous avons généralement employé la bouillie à la dose de 5 o/o d'huile minérale, pulvérisée à l'aide d'un appareil ordinaire (sulfateuse Vermorel, pulvérisateur Pax, pulvérisateur Blanc, seringues à pulvérisations, etc.). En certains cas, nous avons porté la concentration à 10 o/o pour obtenir la destruction immédiate de fourmis. Il est utile de ne pas dépasser la proportion de 2 kilogs de colle de farine, cette quantité assurant suffisamment l'adhérence de la bouillie en même temps que l'extrême division de l'huile sous la forme d'une sorte de précipité colloïdal. Une plus forte proportion tendrait au dépôt sur les feuilles d'un enduit préjudiciable à la respiration normale de la plante.

A noter encore qu'une pluie, même abondante peut survenir quelques heures après le traitement sans inconvénient, car la nature huileuse de la bouillie la préserve contre l'entraînement rapide par l'eau de pluie.

Les effets de cette émulsion sur les cochenilles sont très rapides, s'infiltrant sous le bouclier de l'insecte, elle en gagne rapidement le corps et par capillarité en pénètre les tissus. C'est ainsi que le lendemain même du traitement, on peut, en soulevant le bouclier de la cochenille avec la pointe d'une épingle, se rendre déjà compte de son efficacité. Le corps du « Pou rouge », jaune citron à l'état normal, devient peu à peu jaune grisâtre puis se liquéfie complètement au bout de quelques jours et enfin se dessèche.

Le traitement d'hiver, effectué de février à avril, détruit un grand nombre de cochenilles et permet à la végétation de partir normalement au printemps. Les pulvérisations peuvent en outre être faites à n'importe quelle autre époque de l'année, mais seront particulièrement efficaces au moment où l'on se rend compte par la présence des nombreux petits points brunnoirâtres qui sont des jeunes « Poux rouges » qu'une nouvelle génération est en mouvement.

R. Poutiers,
Directeur de l'Insectarium de Menton
(Inst. des Rech. Agron.)

OBSERVATIONS SUR LA RUSTICITÉ DES AVOINES

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER EN 1923-24 ET 1924-25

Au cours des Hivers 1924 et 1925, il nous a été possible de faire des observations intéressantes et très nettes, relatives à la résistance au froid des avoines, sous le climat de notre région. Nous les avons relevées sur des Essais comparatifs d'Avoines, entrepris dans un but différent en 1923 et 1924, et portant sur 12 variétés.

En 1924, tout spécialement, nous avons observé de très importants dégâts indéniablement dus aux gelées ; en 1925, des dégâts analogues, mais moins accusés dans l'ensemble sont venus corroborer nos observations de l'année précédente. Nous ajouterons qu'une troisième année nous eût paru nécessaire ; cependant à défaut de conclusions formelles, il nous paraît intéressant et utile de faire connaître les résultats obtenus.

Quelles sont les variétés d'Avoines à conseiller pour les semis d'automne et celles devant être réservées aux semis de printemps dans notre région du Bas-Languedoc ? La question ainsi posée nécessiterait des essais comparatifs, répétés sur divers points de notre région et poursuivis pendant plusieurs années. Ces essais pourraient se prêter d'ailleurs à d'autres buts, à d'autres recherches. C'est le point de vue auquel nous nous sommes placés. A côté des variétés d'hiver couramment admises comme telles, la culture de trois autres variétés dont deux d'entre elles sont peut-être plus intéressantes par leur précocité, nous paraît pouvoir être essayée en automne.

Les faits généraux admis relatifs à la rusticité des Avoines, peuvent être résumés ainsi :

La distinction actuelle en variétés d'automne et en variétés de printemps est susceptible d'une certaine latitude d'interprétation selon le climat de la région envisagée.

La sensibilité au froid des Avoines est en raison directe de l'état d'humidité superficielle du sol pendant la durée des gelées. Autrement dit, l'action nocive des gelées est accrue en sol humide, diminuée au contraire en terrain sec.

De même il est prouvé que chez l'Avoine, l'intensité du froid a comparativement moins d'importance, qu'une succession plus ou moins longue de gels et de dégels qui ébranlent les jeunes plantules et les exposent au déchaussement.

En dehors de ces considérations, la sensibilité au froid des Avoines, n'est-elle pas influencée par l'allure de la végétation de la variété, son « port » ? C'est ce que nous essayerons de montrer plus loin.

Les 2 séries d'Essais ont été effectués dans des conditions identiques relativement aux travaux de préparation du sol, de fumure et d'ensemencement. Les semailles ont eu lieu en 1923 et en 1924 dans la première quinzaine de novembre sur une sole dépendant de notre champ d'expériences de l'Ecole, à la Condamine. Chaque variété a été ensemencée sur une parcelle de 2 ares 1/2 et succédait à une culture de Blé. Ces essais nous le répétons avaient un tout autre but et à cet effet, la dose de semence avait été calculée sur la base de 500 grains au m^2.

Dès fin février 1924, les dégâts imputables aux gelées furent très apparents et très importants. Sans entrer, dans de très longs détails, la nature de ces dégâts nous fut prouvée par l'existence d'une manifestation attribuée aux gelées « la fasciation des organes végétatifs ». Les « fascies » que nous avons observées se rapportent à l'aspect présenté à la base de la touffe par un plus ou moins grand nombre de tigelles étalées, brunies, recroquevillées comme peletonnées.

L'examen microscopique nous a révélé, d'autre part, la présence de lésions indiscutablement dues aux gelées, à savoir la présence dans le parenchyme de nombreuses crevasses et de nombreuses couches de cellules tuées, jaunies ou brunies selon le degré d'altération, principalement dans la région du collet.

Les dégâts ou altérations que nous avons pu observer sont de tous ordres. C'est ainsi que pour certaines variétés, nous avons trouvé de nombreuses plantules entièrement détruites ; à côté d'autres plantules présentant leur maître brin tué avec des tigelles secondaires plus au moins altérées, à végétation ralentie et de nombreuses fascies. D'autres plantules avaient leurs

feuilles extérieures encore vertes, mais leur bourgeon central était gelé, d'autres enfin paraissaient indemnes.

Il est évident lorsqu'on se propose une évaluation des dégâts à l'effet de les comparer, qu'aucune méthode rigoureuse ne saurait être employée en l'occurence. Celle que nous avons adoptée se rapproche du sens donné aux choses de la pratique courante et se résume dans le rapport $\frac{\text{surface détruite}}{\text{surface totale}}$. Une méthode d'appréciation ne vaut que par ses résultats; celle-ci nous a donné, en 1924, des indications fort nettes que nous avons trouvé confirmées cette année.

L'Hiver 1924 (d'après le Bulletin Météorologique de l'Ecole), nous montre une série continue de gels et de dégels fréquents quoique peu intenses pendant une période relativement longue (25 Janvier - 15 Mai). Cette période fut très humide, le sol étant littéralement gorgé d'eau pendant les trois premières semaines. Les dégâts n'ont fait que s'accroître par la suite et à la récolte des 12 variétés ensemencées, 3 seulement ont pu être conservées. Les autres parcelles, très envahies par les mauvaises herbes ont été fauchées en vert. Citons les variétés conservées :

Avoine noire d'hiver de Belgique
Avoine grise d'hiver de Provence
Avoine rousse d'Oran.

L'Hiver 1925 s'est montré plus clément, les dégâts ont été moins intenses que l'année dernière quoique très nets. Les variétés les plus atteintes en 1924, l'ont été également le plus en 1925 : (Avoine noire de Mesdag. Avoine blanche de Ligowo, etc.).

Il nous paraît évident, que les différents « ports » de végétation observés sur ces 12 variétés sont en relation directe avec leur sensibilité au froid. A cet effet, nous avons observé en 1924, sur ces mêmes variétés cultivées à la fois à la condamine, dans les collections du champ d'études de l'Ecole et dans nos essais de Mandon, les 3 types de port suivants :

19 port étalé. — Corresspondant à des feuilles nombreuses, plus larges et plus longues, formant une touffe épaisse étalée sur le sol. C'est le cas des Avoines à tallage le plus élevé, notamment des Avoines d'hiver.

27 port évasé. — Correspondant à des feuilles moins nombreuses, plus larges et plus longues, formant une touffe peu compacte qui s'élève en une sorte de gobelet au-dessus du sol.

39 port dressé. — Correspond à des feuilles peu nombreuses, larges longues, franchement dressées. C'est le cas des variétés à tallage le plus faible et les plus sensibles aux gelées.

Nous résumons dans le tableau suivant ; toutes nos observations, nous y faisons figurer à titre d'indications le degré de tallage pris dans nos cultures pédigrées de Mandon et les notes de rusticité attribuées en 1924 et 1925.

Variétés	Degré de tallage (1)	Note de résistance au froid (2) 1924	1925	Allure ou « port » de la végétation
a) *Avoines franchement résistantes* :				
A. noire d'hiver de Belgique..	6	10	10	port étalé
A. grise d'hiver de Provence.	6.8	10	10	port étalé
b) *Avoines paraissant assez résistantes* :				
A. Joannette................	8.3	7.5	8.5	port étalé
A. rousse d'Oran..............	4.2	7.5	8.5	port évasé
A. hybride noire très hâtive..	3.9	6.5	9	port évasé
c) *Avoines de printemps* :				
A. Gloire d'Ostende...........	3.4	5	7.5	port évasé
A. Pluie d'Or..	3 9	5	7.5	port évasé
A. noire de Brie............	5.3	5	8	port évasé
A. Jaune géante à grappes ...	3.1	4.5	8	port dressé
A. blanche Victoire..........	3.2	4.5	7.5	port dressé
A. blanche de Ligowo.........	2 9	3	6	port très dressé
A. noire de Mesdag..........	3.3	2	6	port extrêm. dressé

(1) Obtenu en divisant le nombre total de tiges épillées, à maturité, par le nombre de pieds provenant chacun d'un seul grain (moyenne de 100 pieds).

(2) Cotée à l'échelle de 0 à 10 : 0 = résistance nulle   10 = résistance parfaite.

Les conclusions de nos observations ne peuvent revêtir qu'un caractère indicatif. L'Avoine noire d'hiver de Belgique et l'Avoine grise d'hiver de Provence se sont montrées franchement résistantes. Leur culture est toujours à conseiller dans leurs régions réciproques.

A côté de ce premier groupe, 3 autres variétés se sont montrées assez résistantes. Parmi elles : l'Avoine rousse d'Oran

et l'Avoine hybride noire très hâtive sont plus précoces que les précédentes (d'au moins 8 à 10 jours) et par ce caractère leur culture serait intéressante chez nous. Leur production apparaît à première vue comme tout au moins égale étant donné leur pourcentage élevé d'épillets à 3 grains, — et l'ampleur de leur panicule. Faisons remarquer qu'en 1924, l'Avoine hybryde noire très hâtive a dû être fauchée en vert, non pas en raison des dégâts subis, mais à cause de son envahissement par les mauvaises herbes, la folle avoine surtout.

L'Avoine Joannette serait peut-être intéressante dans notre région dans les plus mauvais sols.

Nous ajouterons qu'à l'exception de ces 5 variétés, sur les 12 étudiées, toutes les autres nous semblent devoir être réservées aux semis de printemps, c'est-à-dire fin février dans notre région.

J. Hébrard,
Chef de Travaux d'Agriculture
à l'Ecole de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours agricole à Albi. — A l'occasion de la distribution des prix du Concours de la Prime d'honneur, l'Office départemental Agricole du Tarn organise, du 25 au 31 juillet, une série d'expositions et de concours. Concours de juments poulinières ; — exposition d'animaux de basse-cour ; — appareils de pisciculture ; — concours de vins et eaux-de-vie ; — produits agricoles et apicoles ; — exposition de machines agricoles ; — exposition scolaire agricole.

Enseignement agricole. — A la suite du concours ouvert récemment, ont été admis à l'emploi de directeur des Services agricoles :

MM. 1er *ex æquo*, Barbut, professeur d'agriculture à Yvetot. — 1er *ex æquo* Roy (Henri), professeur d'agriculture à Grenoble. — 3. Jean, professeur d'Agriculture à Avignon. — 4. Bailly, professeur d'Agriculture à Chartres. — 5. Richard, professeur d'Agriculture à Privas. — 6. Dufoux, professeur d'Agriculture à Villefranche-sur-Saône. — 7. Lurbe, professeur d'Agriculture à Tulle.

A la suite d'un autre concours ont été admis au professorat d'Agriculture :

MM. 1. Der Khatchadourian ; 2. Bichet ; 3. Baudry ; 4. Métais ; 5. Cournier 6. Bouy ; 7. Archer ; 8. Blanc ; 9. Moron ; 10. Larchevêque ; 11. Paupart ; 12. Bernard.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les demandes en réapprovisionnement qui se sont produites ont maintenu fermes les cours dans les Entrepôts parisiens, pendant la dernière huitaine.

On a payé, de gros à gros, les vins rouges du Midi 7° de 67 à 69 fr. ; les 8° l'ont été de 71 à 73 fr. comme précédemment ; les 9° de 75 à 78 fr. ; les 10° de 80 à 84 fr. Des petits vins de 6°5 à 7° du Haut-Languedoc ont été proposés de 68 à 70 fr. Des Algérie ont vu les prix de 87 à 92 fr. pour des 11°, et ceux de 95 à 100 fr. pour des 12° ; mais quelques lots ont été offerts à des taux un peu inférieurs. Du côté des vins blancs, on a traité des Gironde 9°5 à 10° de 95 à 100 fr. ; des Charente 9° de 85 à 90 fr. ; des Algérie 10° de 90 à 92 fr. ; ceux de 11 à 12° de 100 à 110 fr. suivant qualité. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il n'est pas du tout question de vins d'Espagne sur place, pas plus que des vins du Portugal, rouges ou blancs. Voici la note hebdomadaire du *Marché aux Vins* de Paris.

Les transactions conservent une certaine activité, bien que continuant à s'appliquer seulement sur des petits lots. Les prix sont fermes sur leur plus-value récente.

Sur place, on pratique à peu près tous les prix dans le détail, depuis 1 fr. 05 jusqu'à 1 fr. 20 et 1 fr. 25 le litre pour des 8°, ou de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 pour des 9° en vins rouges, et de 1 fr. 65 à 1 fr. 85 pour des vins blancs de 9° à 9°5 suivant les quartiers et la clientèle. On voit des vins d'Anjou vendus 2 fr. le litre. Certains dépôts ou épiceries affichent : Baisse sur les vins.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 juin	Cours du 6 juillet
7 à 8°	61	»	»
8 à 9°	à	45	44
9 à 10°	84	à	à
10 à 11°	»	56	55
11 à	»	»	»
Costières	92 à 104	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Cavillargues (Gard), a vendu le 5 juillet, 1.800 hectolitres de vin rouge 9°5, au prix de 52 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 juin	Cours du 7 juillet
7 à 8°	60	8°.— 45 à 48	8°.— 45 à 47
8 à 9°	à	9°.— 48 à 51	9°.— 47 à 51
9 à 10°	85	10°.— 50 à 54	10°.— 49 à 54
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 54 à 58
Rosé	8 à 8 fr. 50 le d.	12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er juillet 1925 :

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 50 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr.le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.50 à 7 fr.; rosé, 6.50 à 7 fr. Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus. Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanhe 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 juin	Cours du 3 juillet
7 à 8°	»	»	8°.— »
8 à 9°	69	9°.— 50	9°.— 48 à 51
9 à 10°	à	à à	10°.— 51 à 53
10 à 12°	90	11°. — 59	11°.— 55 à 58
Vins rosés	8 à 8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,50 à 9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 4 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 47 à 49 ; 9 degrés, de 49 à 52 francs ; 10 degrés, de 52 à 54 francs ; de 11 degrés, de 55 à 59 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 5 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 juin	Cours du 2 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70 à 77	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	77 à 84	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	84 à 90	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 58
11° et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 58 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 28 au 4 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 52 à 68 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 55 à 68 fr.

La cave coopérative de Barbaira (Aude), a vendu le 26 juin 317 hectos de vin rouge Corbières, titrant 11 degrés, au prix de 60 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

La même cave a vendu le 1er juillet, 250 hectolitres du même vin, au prix de 60 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 juin	Cours du 4 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	46 à 49	46 à 49
9 à 10°	76 à 81	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	81 à 92	51 à 56	51 à 56
11 à 12°	92 à 103	56 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché de ce jour. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas**. Marché du 1er juillet. — Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes**. — Dans le Nantais la cochylis fait des ravages, surtout dans les Muscadets, aussi les propriétaires ont-ils remonté leur prix depuis quelques jours. Les gros plants dont on demandait 90 fr. les 225 litres seraient difficiles à acheter à ce prix ; on parle de 100 fr.

Les Muscadets se tiennent également plus fermes.

Les cépages communs, noah, othello, etc., se présentent très bien. Ils ne sont pas touchés par la maladie.

MACONNAIS. — **Cluny**. Il se traite peu d'affaires. Les cours se tiennent entre 120 et 150 fr. la pièce de 225 litres, mais les vignerons ne veulent pas vendre à ce prix ; on note un peu plus d'activité dans la vente des vins blancs.

DRÔME. — **Romans.** — Les prix varient de 50 à 60 fr. l'hectolitre selon qualité. Nos vins sont recherchés pour leur forte couleur, et les trois quarts de la production ont déjà été expédiés ; le peu qui reste à la propriété sera facilement vendu d'ici la récolte prochaine.

MAROC. – **Casablanca.** — On paie ici les vins rouges du pays de 100 à 140 fr. l'hecto, les blancs valent le même prix. Les vins d'importation sont cotés de 95 à 110 fr. pour les rouges, et de 95 à 100 fr. pour les blancs.

ALGERIE. — Alger. — Du 27 juin 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 50 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4 à fr. 4 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5 à 5 fr. 75 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 480 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 675 à »»» fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 270 à 280 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 455 à 460 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 445 à 450 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 265 à 270 fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 30 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,20 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 15 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 470 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 fr.

Perpignan. — Trois-six de vin 86°, 450 fr. l'hecto.

Alger. — Trois-six de marc, 450 fr. ; eau-de-vie de vin, 52°, 360 fr. ; 3/6 de marc à 86°, de 440 à 440 fr. ; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 7 juillet 1925.

	juillet	juillet-août	4 derniers
Blé..........	129, 129,50, 130 et 130,50 P.	127,25 à 127,75	124,25 et 124,50 P.
Seigle.......	105 N.	100 N.	100 N.
Avoine noire.	109 P.	102,50 A.	92,50 P.
Avoine.......	104 N.	95 N.	91,50 N.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 28 juin au Samedi 4 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	20	11	23	9	0.1	»	»	»	28.2	11.5	»	»
Lundi.......	21	10	27	11	»	»	»	»	25.2	9.0	»	»
Mardi.......	23	9	23	9	»	»	»	»	22	12.0	»	»
Mercredi....	24	12	24	13	»	7	»	»	28.4	13.4	»	»
Jeudi.......	25	13	20	14	»	9	»	»	22.8	15.	»	1.5
Vendredi....	21	13	18	14	5	10	»	»	25.2	13.2	»	7.9
Samedi......	21	11	18	11	»	17	»	»	24.	12.5	»	27.4
Total.....	317	139	320	150	5.4	43	»	»	367.8	166.9	»	40.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	24	12	»	»	»	»	27	11	»	»
Lundi.......	»	»	25	15	»	»	»	9	27	14	4	»
Mardi.......	»	»	22	12	»	»	»	10	28	14	»	»
Mercredi....	»	»	24	12	»	»	»	14	26	13	»	»
Jeudi.......	»	»	21	15	»	8	»	13	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	26	14	»	5	»	14	22	16	»	»
Samedi......	»	»	20	10	4	0.3	»	11	30	14	»	5
Total.....	»	»	309	141	4	13.4	»	120	271	168	24	6
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	16	»	25	11	3	»	18	10	32	12	18	»
Lundi.......	»	4	27	13	»	5	19	11	29	13	0.2	»
Mardi.......	20	6	29	15	»	»	23	10	20	16	»	1.3
Mercredi....	24	9	26	»	»	»	25	11	28	13	»	»
Jeudi.......	26	14	25	17	»	»	27	16	28	17	0.1	»
Vendredi....	25	»	30	12	»	2	27	15	32	18	5	»
Samedi.....	14	7	30	14	11.3	29	17	10	32	16	16	17
Total	244	93	330	164	23.3	36	308	145	386	196	43.7	30.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	19	7	26	»	1	«	»	»	28	17	»	»
Lundi.......	23	6	30	14	»	«	»	»	28	18	«	»
Mardi.......	25	7	23	14	»	»	27	»	27	17	»	»
Mercredi....	30	11	24	8	»	»	»	7	30	17	»	»
Jeudi.......	29	12	23	15	»	5	27	13	30	18	»	»
Vendredi ...	20	»	30	14	0.3	0.4	27	»	30	18	47	»
Samedi	20	11	24	11	8	0.6	»	»	32	20	»	»
Total	333	131	367	163	9.3	6.1	262	139	391	231	47	»
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	20	12	27	16	3	»	27.6	12.9	30.6	17.5	»	»
Lundi.......	21	17	31	18	»	»	27.1	11.9	25.4	17.9	»	»
Mardi.......	26	8	20	16	»	0.3	27.4	13.2	29.0	18.9	»	»
Mercredi....	30	18	26	17	»	»	26.3	13.2	32.2	18.1	16.4	»
Jeudi.......	29	14	29	14	»	»	23.4	16.1	29.0	16.5	3.4	»
Vendredi ...	»	13	30	15	26	5	23.2	11.6	25.1	21.1	1.3	0.5
Samedi.....	23	13	35	17	22	»	24.4	14.0	30.2	18.8	0.2	2.9
Total	320	180	358	210	54	20.3	354.8	187.6	403.1	244.4	21.6	4.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28	16	31	21	»	»	»	»	25	20	»	»
Lundi.......	26	15	23	18	»	»	»	»	25	21	»	»
Mardi.......	»	13	27	19	»	»	28	»	25	20	»	»
Mercredi....	27	19	23	10	1	»	24	»	32	21	»	»
Jeudi.......	26	19	31	16	«	»	»	20	34	21	1	»
Vendredi....	»	17	30	20	»	»	17	17	33	22	»	»
Samedi	24	11	»	20	2	»	»	»	33	22	»	»
Total ...	320	217	361	247	4	1.4	180	131	386	260	1	»

Observations. — Été

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

POMPES A VINS

à main et à moteur

Tuyaux caoutchouc spéciaux
Tous accessoires

F. LIEBAULT
33, Rue de Marseille, LYON

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicat agricoles
Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS de l'AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

Les plus belles Etrennes

pour

un Viticulteur

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

par Raymond **BILLIARD**

Membre de l'Institut

Magnifique volume de grand luxe, beau papier (grand in-8°) de 600 pages, illustré de 600 gravures dans le texte et hors texte.

Prix : 30 francs, franco 32 francs.

En vente

à la LIBRAIRIE du PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE

à **VILLEFRANCHE** (Rhône).

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. – Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O.✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40me ANNÉE **1925** **Prix franco : 4 fr. 40**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

Compagnie Paris-Lyon-Méditerranée

a) LIGNE DE TARASCON A CETTE

Train 1540 — Avancé d'environ 1 heure de Nimes (départ 13 h. 50) à Tarascon (arrivée à 14 h. 35) où il sera relié au train 215 sur Marseille.

b) LIGNE DU VIGAN A NIMES

Train 4127 — Retardé de 1 h. 30 au départ du Vigan (19 h. 05) et de 45 minutes à l'arrivée à Nimes (22 h. 13). Relèvera au Vigan la correspondance du dernier train de la ligne de Tournemire. Cet horaire permet une réduction de 45' dans la durée du trajet.

Trains 4123, 4125, 4122 et 4126 — Accélérés d'une vingtaine de minutes entre Le Vigan et Nimes afin d'améliorer la desserte de la ligne.

c) LIGNE DU TEIL A ALAIS

Train 3154 — Retardé de 20 minutes environ entre Alais (départ 7 h. 28) et Vogüé (arrivée 9 h. 55) relèvera à St-Julien-les-Fumades la correspondance du train 4062 de la direction de Tarascon.

d) LIGNE D'ALAIS A L'ARDOISE

Train 4056 — Avancé de 10 minutes au départ de l'Ardoise (15 h. 32) et de 30 minutes à l'arrivée à Alais (17 h. 25). Sera ainsi relié à Célas au train 4069 vers Uzès et Tarascon.

Des retouches de faible importance ont été également apportées à de nombreux trains du service actuel.

Pour tous renseignements concernant ces nouveaux horaires, MM. les voyageurs peuvent s'adresser, dès maintenant, à MM. les Chefs de gare ou aux bureaux de renseignements.

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.

Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « Weinmann » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

USINES SCHLŒSING FRÈRES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SOUFRES NOIRS

CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

d'origine exclusivement française

supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère

BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandées pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

Insecticide puissant en poudre contre COCHYLIS, EUDÉMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées

ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

MICROPHOSPHATE - MATIÈRES PREMIÈRES

SUPERPHOSPHATES, SULFATES de FER, de CUIVRE, etc,

Demandez les Notices envoyées gratuitement

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 29 — Dimanche 19 Juillet 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme)

AUG 12 1925

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), lés INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^{D} HUGOUNENQ & C^{IE}, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

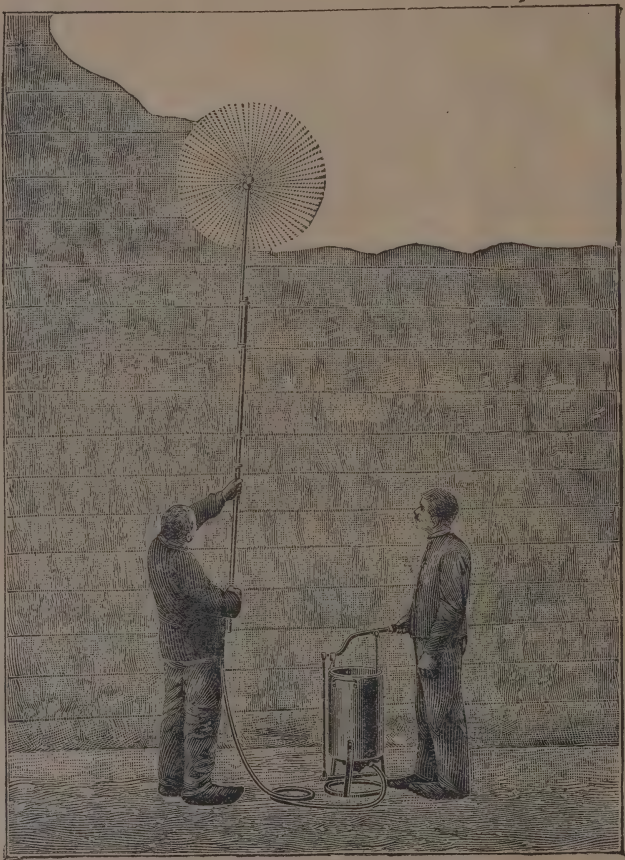
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



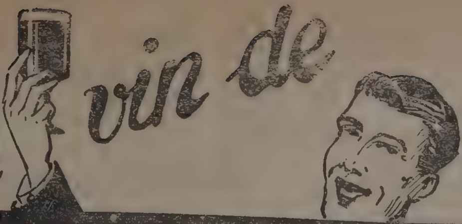
Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

du vin de choix...



Vous tenez à avoir des vins brillants de belle tenue, dont vous pouvez défendre les prix ; vinifiez donc au

sulfophosphate HUBERT

230 grammes de gaz sulfureux pur et libre.

235 grammes de phosphate bi-ammonique.

20 ans d'existence. Jamais d'insuccès. Dix millions d'hectos traités par an.

LA LITTORALE
BEZIERS

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.

Chaussures caoutchouc.

MAISONS DE VENTE
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Le Droit de Glanage
GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 15 fr.: Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS

Majoration temporaire 20 o/o

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « Weinmann » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

46e Année. — N° 29 | 19 Juillet 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — La situation ; — Pulvérisateurs et Polysulfures ; — Les dépérissements de la Champagne ; — Dernière heure.
Louis Rolland .... Les films agricoles du Ministère de l'Agriculture.
Dr Fonzse-Diacon ...... Les vins anormaux.
E. Creuzé.............. Les remèdes aux crises viticoles.
Bibliographie .... Procédés modernes de vinification en Algérie et dans les pays chauds, par J.-Henri Fabre (H. Lagatu).
Chemins de fer du Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Les pluies générales dont nous avons signalé le début dans notre précédente chronique ont persisté jusqu'à ce jour, même dans le Midi de la France. Toutes les régions viticoles ont été arrosées, non pas toujours abondamment, mais fréquemment. Une atmosphère humide a été ainsi réalisée, favorisant la multiplication des germes des maladies, dont les pluies assuraient le développement.

Aussi le mildiou s'est-il généralisé lui aussi, atteignant tous les vignobles. Seule la partie sud du Languedoc reste peu atteinte. Mais à partir de Montpellier, en remontant vers le Nord, les dommages deviennent déjà importants. La région de l'Est, qui est très pluvieuse, est atteinte. Il en est de même dans le Centre, dans l'Orléanais : non seulement les feuilles sont malades, mais aussi les grappes. On nous écrit de la Dordogne :

« Je vous signale que depuis 5 jours, par suite du temps affreux que nous avons, pluie fine, coups de soleil brûlants, brouillards, etc., une véritable

invasion de mildew s'est abattue sur le vignoble. Toutes les feuilles sont atteintes et les spores se développent avec une rapidité et une vigueur exceptionnelles avec cette chaleur humide.

L'oïdium se montre à son tour et comme avec ces rosées et ce temps couvert le soufre n'a pas d'action, il fait de rapides progrès ».

Louis de la BARDONNIE.

Et d'un peu partout, pareilles plaintes nous arrivent.

Il y a donc lieu d'intensifier la défense.

On nous demande si au point de développement où elles sont arrivées, les grappes peuvent être encore très endommagées. Il n'y a pas de doute. Même les pédoncules, quand ils restent herbacés comme ceux de l'Aramon, peuvent encore être directement contaminés, et l'on sait qu'une seule altération de cet organe amène la destruction de la grappe tout entière. Les pédoncules qui se lignifient vite résistent beaucoup mieux.

Mais la rafle et les grappillons se lignifient plus tard et d'autant plus tard qu'ils sont plus rapprochés du sommet. L'attaque peut donc se réaliser longtemps encore à l'extrémité terminale. De là, le mal chemine dans toutes directions, mais surtout remonte vers le pédoncule avec une vitesse variable : lente s'il fait sec, rapide si le temps est humide, — mais continue. Une grappe atteinte à son sommet peut donc, si le milieu extérieur est très favorable, être, avec le temps, entièrement détruite. La défense directe des grappes ne doit pas être négligée, soit avec des bouillies spéciales, soit avec les poudres. — Les grains sont aussi attaqués près du pédicelle.

La continuation des traitements s'impose dans les régions très envahies : il s'agit de sauver la récolte ou ce qui en reste. Mais il s'agit aussi d'en assurer la qualité. Il y a de grandes chances pour que les feuilles tombent prématurément avant ou pendant la vendange: d'où retard de maturité et réduction de la richesse en sucre qu'il convient toujours d'éviter.

Les dégâts ont été parfois si importants, malgré sulfatages, que déjà il ne reste sur certaines vignes, ni feuilles ni raisins. Et, comme toujours, se pose la question de l'efficacité du cuivre. Or à côté de ces mêmes vignes mal défendues, il y en a d'autres, sulfatées aussi, où feuilles et raisins sont intacts. La comparaison suffit à dicter la réponse.

Mais à quoi tiennent ces différences dans les résultats et comment les éviter ? Evidemment en suivant de près les premières manifestations de la maladie et surtout en les prévoyant. Il faut donc connaître l'ennemi qu'on l'on a à combattre. Une fois connu, ce n'est plus qu'une question de volonté et aussi de main-d'œuvre.

Quand une bonne pluie tombe sur un feuillage à surface assez développée pour recevoir les quelques germes issus du sol, c'est-à-dire lorsque les rameaux ont trois où quatre feuilles à peu près étalées, il y a de grandes chances pour qu'une première attaque se produise ; et elle se produira aux points les plus menacés, c'est-à-dire les mieux exposés, coteaux chaud, terres rouges, cailloux, et où les eaux de ruissellement tendent à s'accumuler. Les feuilles les plus atteintes sont nécessairement les plus rapprochées du sol ; un ébourgeonnage du tronc et des bras en supprimera beaucoup. Comme les taches avec germes apparaîtront 7 jours après la dite pluie — les premières taches, se produisant par temps humide, elles apparaissent presque toujours avec des efflorescences, — il faut barbouiller la souche, surtout en dedans, et les grappes, avec une bouillie à 2 ou 3 o/o, de manière que les germes des efflorescences rencontrent des organes cuivrés.

Ce premier traitement est très important. Les taches qui se forment au début restent à l'intérieur de la souche et sont des sources de germes d'une longue durée. Ce qui est particulièrement dangereux, ce sont les grappes atteintes et qui blanchissent, les efflorescences qu'elles portent occupant une surface beaucoup plus grande qu'une tache des feuilles. Ce sont ces premiers foyers qu'il s'agit d'éviter.

Si la pluie en question ne s'est pas produite à ce stade de la végétation, le premier traitement doit être appliqué lorsque les grappes sont bien apparentes et peuvent être couvertes de bouillie. Ici encore arroser copieusement la souche — ce qu'on ne peut faire qu'avec le pulvérisateur à dos d'homme, les pulvérisateurs à dos de mulet devant être réservés pour les derniers traitements.

Les applications ultérieures sont subordonnées au temps qu'il fait : très rapprochées si le temps est pluvieux, et aussi très copieuses : on doit être outillé pour que tout traitement ne dure pas plus de sept jours, on sait pourquoi ; sinon deux attaques peuvent se produire entre deux traitements s'ils sont espacés davantage.

Les labours sont aussi accusés de favoriser le développement de la maladie. C'est une opinion très répandue. Elle est exprimée dans la note suivante :

« A la suite d'observations faites précédemment, j'avais l'impression qu'un facteur important pour la dissémination et la propagation des invasions de Mildiou dans les vignes isolées ou dans les centres dans lesquels la culture de la vigne est peu étendue, était le travail de la terre humide après les pluies durant la période comprise entre le début de la végétation et la mi-juin.

Des observations, que j'ai pu faire cette année-ci, m'ont apporté la conviction qu'il était très dangereux de travailler les vignes durant les premiers mois de leur végétation, lorsque le terrain est humide, et si le temps est favorable au développement du mildiou.

Je me permets donc de venir vous demander si cette influence a déjà été étudiée, et si parmi vos lecteurs il s'en trouve qui aient constaté des faits analogues.

L'action du travail des vignes lorsque la terre est humide après une pluie (et peut-être après un arrosage), sur les attaques de mildiou, pourrait avoir deux explications :

1° En soulevant de la poussière humide dans les vignes, on procèderait à l'ensemencement intensif des spores (c'est l'hypothèse qui s'accorde le mieux avec les faits que j'ai observés) : d'un côté on combattrait le mildiou par les traitement cupriques et de l'autre, en apportant sur les feuilles et les grappes de très nombreux germes actifs, on augmenterait les chances de contamination.

2° On peut supposer, également, qu'en travaillant la terre humide au printemps, on augmente l'évaporation de la terre et l'on augmente ainsi les condensations nocturnes ou rosées qui favorisent singulièrement les attaques de la maladie.

Quoi qu'il en soit, un fait me paraît certain, c'est que les vignes travaillées lorsque le terrain est humide sont plus attaquées par le Mildiou que les autres placées dans des conditions analogues ; c'est sur ce fait que je tenais à attirer votre attention ».

J. L. (B.-du-R.)

La circulation des instruments attelés dans les vignes amène la dissémination des germes sur les souches ; et ce rôle est important par temps calme ; il l'est moins si les vents soufflent.

D'autre part, en supprimant les herbes ou en maintenant la terre fraîche, les feuilles et tous organes herhacés restent plus aqueux et plus favorables à l'évolution du mildiou : les taches sortent plus nombreuses et les efflorescences se forment plus tôt. En un mot, les labours font sortir le mildiou, mais ils n'aident pas à sa pénétration dans la plante ; ils étendent les dommages, mais ne les créent pas.

Voilà, je crois, comment on peut interpréter les faits signalés par notre correspondant.

Les greffes sur place sont tout particulièrement sensibles au mildiou ; elles devront aussi être traitées avec plus de soin que d'habitude.

Pulvérisateurs et Polysulfures.

« Permettez-moi de revenir sur la question : Pulvérisateurs et Polysulfures. MM. Hugounenq et Faës reconnaissent que le cuivre pur est attaqué par le polysulfure. M. Hugounenq précise que les pulvérisateurs usagés sont plus attaqués que les neufs. *L'Etamage est un excellent moyen de préservation* dit-il. Oui, mais pas pour bien longtemps.

Le rinçage à l'eau claire à chaque repos ne saurait empêcher l'action corrosive du polysulfure pendant les 3 ou 4 heures de travail ininterrompu. M. Faës dit aussi que le plomb et le cuivre bien étamé résistent nettement à l'attaque du polysulfure ; mais il ajoute : « *A la condition expresse que les appareils utilisés n'aient pas servi antérieurement à l'application de solutions de Verdet ; ce dernier produit rongeant le plomb et l'alliage utilisé pour l'étamage* ». Cela est très important, car beaucoup de pulvérisateurs en service ont utilisé le Verdet, surtout dans notre région.

Nous voilà donc renseignés sur la résistance probable de nos pulvérisateurs. Elle ne durera guère, même en les faisant étamer. *Je n'avais pas dit autre chose.* Mieux vaut donc acheter un appareil spécial, ou se servir du pinceau.

Mais malgré les inconvénients que j'ai éprouvés et que j'ai signalés, je reste partisan du polysulfure et je l'emploierai en temps utile, surtout maintenant que l'on peut disposer de pulvérisateurs résistants.

Auriez-vous l'obligeance de me dire à quelle époque vous pensez faire le traitement d'Automne contre l'Acariose ? Je désirerais le faire aussi sur une parcelle fortement Court-nouée, tout en faisant quand même le second avant le débourrement ».

L. CAPITOUL,
Régisseur O. M. A.
Rue de Bazeilles, 18, Lézignan (Aude).

On pourrait aussi utiliser surtout les pulvérisateurs qui vont être hors d'usage. Et enfin, ces traitements ne portent pas sur tout le vignoble, mais seulement, en général, sur quelques parcelles que l'allure de leur végétation a désigné comme pouvant être traitées. Un seul appareil spécial, s'il est nécessaire, pourrait donc suffire.

Et puis ne pourrait-on pas employer à cette fin les pulvérisateurs en bois avec pompe seringue, tels que ceux que M. Cancel, régisseur à Candillargues, a imaginés et dont il se sert pour le traitement de près de 200 hectares de vignes ! Il me semble que cela

prouve leur bon fonctionnement. Le prix en est du reste bien inférieur à celui des métalliques.

Au cours de l'été, les larves d'acariens se trouvent sur les feuilles, mais aussi et surtout sous les premières écailles des yeux des sarments : on les y trouve facilement en ce moment.

D'autre part, à l'automne, on les voit se promener à la surface des feuilles. C'est peut-être pour descendre vers les écorces ou vers les écailles des yeux, où elles sont fréquemment très nombreuses. Si elles restent à l'état de vie relativement active dans les yeux, ce ne peut être qu'aux dépens des yeux mêmes, qui ainsi peuvent être endommagés de bonne heure avant leur allongement.

En Suisse, les traitements tardifs au polysulfure suffisent ; est-ce parce que les acariens passent l'hiver surtout sous les écorces, où il est facile de les atteindre? Dans le Midi de la France, ils n'ont pas suffi jusqu'ici : peut-être pour les raisons exposées plus haut, un traitement d'automne dès la chute des feuilles, serait peut-être plus efficace.

L'ébouillantage devrait, lui aussi, donner des résultats intéressants. L'ébouillantage est inopérant contre le court-noué vrai. Il y aurait lieu de rechercher si en ébouillantant non seulement le vieux bois mais encore les coursons avec les yeux qu'ils portent, il ne se produirait pas une certaine amélioration.

Enfin le clochage, dans les terrains où il est praticable, serait à essayer ; on l'a abandonné à peu près partout parce qu'il doit être effectué avec soin et qu'il exige des ouvriers une certaine attention qui se raréfie de plus en plus. Mais une question se pose ici : ceux de nos lecteurs qui l'ont pratiqué ont-ils constaté, dans les vignes traitées, l'absence de court-noué quel qu'il soit ?

Ainsi l'application des polysulfures dans les régions chaudes doit être l'objet d'expériences et d'essais pour en déterminer l'époque la plus favorable ; que chacun s'y mette en variant les expériences, et la question sera résolue.

Les dépérissements de la Champagne

« Je lis dans le dernier numéro du *Progrès*, la communication de votre abonné de la Marne sur les dépérissements.

Je me permets de vous donner mon opinion sur cette question. Je ne crois pas que l'excès de récolte soit en cause. La taille de Chablis, telle qu'elle est

conduite en Champagne, ne comporte qu'un nombre normal de bourgeons à fruits et ne peut être classée dans la catégorie des tailles épuisantes. Il n'en est pas de même de la taille de Guyot et cependant elle ne semble pas provoquer de dépérissements. D'autre part, dans le cas signalé, la vigne ne portait que 4 bourgeons à fruit et sans doute 2 yeux sur le rachet ce qui n'est nullement exagéré.

Il faut donc chercher une autre cause ou mieux d'autres causes.

D'abord le ver blanc. Les plantations de 1923, 1922 et même 1921 ont été plus ou moins touchées par le ver blanc de 1923 particulièrement abondant. Les plants de 1923 de 1re année et une partie de 1922 sont morts. D'autres de 1922 et même de 1921 ont résisté, mais ont accusé l'attaque du ver en rougissant leurs feuilles l'an dernier. Certains ont végété normalement cette année, d'autres poussent mal, enfin les plus touchés sont morts. La preuve peut être faite par la trace des morsures à la base du porte-greffe. Or la plupart des dépérissements sont signalés sur des jeunes vignes plantées dans l'une des trois années ci-dessus.

Le défaut de soudure de la greffe bouture à la plantation provoque aussi des mortalités à la 3e ou 4e feuille. Le Phénix de M. Gauthier dont la soudure est irrégulière en pépinière est difficile à trier lors de l'arrachage de la pépinière, sa grande vigueur donnant aux greffes une solidité factice. On est ainsi amené à mettre en place une proportion, très faible il est vrai, de greffes insuffisamment soudées qui dépérissent par suite d'une nécrose qui prend naissance à la soudure et descend jusqu'à la base du porte-greffe. On trouve le même accident sur des greffes dont l'onglet du greffon, n'étant pas recouvert par un bourrelet cicatriciel, sert de point de départ à la même nécrose. Pour cette raison, il est indispensable avec des porte-greffes peu vigoureux comme les Hybrides de Berlandieri, de rogner le plus près possible de leur base les onglets du greffon, lors de la plantation.

Le 420 A. est sujet à des dépérissements inexpliqués et qui ont été constatés dès 1914 dans 6 situations différentes de Champagne. Ils se produisent par taches de quelques mètres carrés et la mortalité n'est pas toujours définitive.

Enfin les Berlandieri purs sont également victimes de mortalités qui ne semblent pas comparables au point de vue de leur cause dans les catégories précédentes. Les ceps morts ne portent pas de traces de morsures de vers blancs, la soudure est parfaite et ils sont disséminés dans toute la parcelle. J'ai signalé, dans le *Vigneron Champenois* du 15 juin dernier, qu'à Cramant, dans une plantation de 1921, en diverses variétés, la mortalité avait été cette année de 8 o/o sur Lafond n° 9, de 3 o/o sur Rességuier n° 2 et de 1 o/o sur n° 1, alors qu'elle était absolument nulle sur 11 variétés voisines. J'ai fait la même constatation à Ay.

La faiblesse et l'irrégularité de végétation avec feuilles recroquevillées dont parle votre correspondant ont été depuis longtemps signalées en Champagne, surtout sur le Chardonnay et plus rarement sur le Pinot noir, quoique j'ai trouvé cet accident récemment sur du Pinot dans la Montagne de Reims. Dans la Côte des Blancs, on le rencontre plutôt sur des greffes sur 41 B que sur Franco-Rupestris. On l'a baptisé Gommose bacillaire ou Court Noué, mais on ne connaît ni la cause ni le traitement. »

G. P.

Les échantillons examinés étaient tout à fait intacts, sans blessure de ver blanc... et bien soudés. Les souches avaient deux longs bois et un courson, et leurs tissus étaient pauvres en matières de réserves, amidon, etc... La charge portée explique cet affaiblissement ; quelque autre cause y a-t-elle aidé ? C'est possible. Où *n* raisins n'épuisent pas une même vigne, $\frac{n}{2}$ peuvent l'épuiser si, par exemple, le système radiculaire fonctionne mal. Celui de Berlandieri et de ses hybrides est-il mal adapté aux régions froides et pluvieuses ? Question que notre correspondant, qui est sur place, est mieux à même que personne de résoudre.

Dernière heure — Un désastre.

Ces lignes étaient écrites quand nous sont parvenues de toutes parts des grappes qu'une nouvelle invasion apparue sur les feuilles le samedi 11 courant et sur les raisins le 13 est en train de détruire en entier. De grands domaines, dont jusqu'à ce jour la récolte était entière, ne récolteront peut-être rien. C'est un désastre. — Poudrer.

L. Ravaz.

LES

FILMS AGRICOLES DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

On dit souvent, dans les campagnes, que le Ministre de l'Agriculture se désintéresse du sort des agriculteurs. Cela peut être vrai quelquefois, mais il y a de nombreuses exceptions. Une des plus heureuses parmi ces exceptions, a été, à coup sûr, la constitution d'une importante collection de films agricoles et documentaires, destinés à être mis en circulation dans tous les départements, pour servir à organiser des séances instructives et récréatives à la fois, à l'usage des ruraux grands et petits.

Le département de l'Aveyron a mis pour la première fois à contribution la Cinémathèque Centrale Agricole du Ministère de l'Agriculture, à la fin de l'année 1924. Dix sept films, plus instructifs les uns que les autres, nous ont été envoyés gratuitement par l'intermédiaire de l'Office Agricole départemental. Ces films ont été montrés tout d'abord aux agriculteurs de Fondamente et de Cénômes, dans l'arrondissement de Saint-Affrique, à l'occasion des conférences agricoles qui ont été faites dans ces villages le 30 novembre dernier, puis aux élèves de l'Ecole d'Agriculture de Laroque,

et enfin aux élèves de l'Ecole Normale de Rodez, dans une séance que M. l'Inspecteur d'Académie a bien voulu présider.

Quatre bandes concernaient *l'Obtention et la sélection des variétés de blé*; ces films, d'une parfaite netteté, ont été pris dans les établissements Vilmorin-Andrieux, à Verrières-le-Buisson. On voit tout d'abord les principales variétés de blé actuellement connues, puis on assiste à une hybridation destinée à la production d'un blé nouveau ; on suit également tous les travaux de laboratoire qui permettent d'analyser les différentes qualités d'une variété nouvelle. Le cinéma nous montre enfin la multiplication des variétés nouvelles dans les champs d'expériences de Verrière, ou dans les grandes fermes de la région, ainsi que toutes les opérations de contrôle auxquelles ne manquent pas de procéder les Etablissements Vilmorin-Andrieux.

L'Elevage de la truite, film scientifique dont la projection fut accompagnée, à Fondamente, d'intéressantes explications orales que voulut bien fournir M. Chaluleau, inspecteur des Forêts, a très vivement intéressé tous ceux qui ont pu le voir, car c'est une étude parfaite des méthodes de reproduction utilisées dans les établissements de pisciculture afin de repeupler les rivières des régions montagneuses. La Société de pêche de Rodez a manifesté le désir de voir revenir ce film en Aveyron à l'occasion d'une Assemblée générale de cette société, qui aura lieu prochainement.

La Taille des arbres fruitiers fut présentée aux élèves de l'Ecole d'agriculture de Laroque par M. Guillon, professeur d'horticulture. C'est une étude très complète de tous les procédés de taille que l'on peut utiliser pour les arbres à pépins et à noyaux. Accompagné des explications d'un horticulteur distingué, ce film peut rendre de grands services pour vulgariser les bonnes méthodes dans la masse des agriculteurs.

L'Abattoir moderne, bien que n'ayant pas été filmé dans les Usines de Cantarane, donne une idée très nette des perfectionnements que la technique moderne a porté dans l'art de tirer le meilleur parti des animaux abattus.

Nous avions ensuite plusieurs films d'histoire naturelle, notamment *la Courtillière, la Mouche bleue, la Vipère*, qui montraient d'une manière remarquable les mœurs de ces animaux, les moyens de les détruire et de lutter contre leurs dégâts.

Les deux bandes sur *Les Races de Poules françaises et étrangères* ont vivement intéressé aussi les élèves de Laroque et les agriculteurs de Fondamente. Films très nets, montrant très bien les allures et les caractères des différentes races, avec des notices explicatives fort bien rédigées.

Les deux films des *Mutilés aux champs* qui ont été pris dans différentes écoles de rééducation professionnelle, ont permis de constater les services précieux que peuvent rendre certains appareils, généralement assez simples, et surtout un entraînement patient et prolongé pour remplacer dans une certaine mesure, un ou deux membres absents dans la conduite des attelages, des machines agricoles perfectionnées et pour les différents travaux de jardin ou d'intérieur de ferme.

Les séances se terminaient généralement par un film comique sur *la*

Tuberculose, en dessins animés, montrant d'une manière saisissante combien le surmenage, le vice et les excès de toutes sortes, peuvent préparer un terrain favorable à cette dangereuse maladie, tandis que la vie au grand air et les travaux des champs en particulier, fortifient la santé et permettent de résister longtemps aux atteintes du bacille de Koch.

Mentionnons enfin, pour terminer, un film sur la traite mécanique des vaches, que nous avons pu utiliser en même temps que ceux du Ministère de l'Agriculture, bien qu'il ne fit pas partie de cette collection. *La Traite mécanique des vaches*, filmée par les soins de la Société Alfa-Laval au domaine des Vaulx de Cernay, chez M. le Baron de Rothschild, nous a permis de constater tous les avantages que l'on peut retirer d'une semblable installation, malheureusement un peu chère, pour obtenir du lait propre et sain, dans les meilleures conditions de rapidité et d'économie de main-d'œuvre.

Louis Rolland,
Ingénieur agronome à la Société Centrale
d'Agriculture de l'Aveyron.

LES VINS ANORMAUX

LEUR DISTINCTION AVEC LES VINS MOUILLÉS

INDICE DE TARTRE (1)

La crise viticole aiguë que traverse en ce moment le midi de la France, jette une vive inquiétude dans tous les milieux qui vivent de la vigne et incite les esprits à la recherche de toute méthode susceptible de décongestionner le marché des vins.

Un bon palliatif à cette situation angoissante apparaît dans l'interdiction de vendre à la consommation les petits vins naturels mais *anormaux*, c'est-à-dire présentant certains caractères des vins mouillés, qui devraient être dirigés vers la distillerie.

Ces vins anormaux proviennent de vignes soumises à une culture intensive qui, sous l'influence des irrigations ou de pluies abondantes, surproduisent un vin de qualité très inférieure.

Le cri est donc poussé par la masse des viticulteurs : « haro sur le baudet » ; oui, mais le baudet ne sera-t-il pas quelque peu récalcitrant et ne discutera-t-il pas sur la longueur de ses oreilles !

En effet, à quel moment un vin naturel perd-il ses caractères de vin normal pour tomber dans l'anomalie ?

C'est là le point délicat de la question ; il n'est pas facile d'y fournir une bonne réponse et cette difficulté trouve son expression dans le vœu de Montpellier, formulé par la Fédération méridionale : « Que l'Administration des Services de la Répression des fraudes indique *nettement les caractéristi-*

(1) Communication faite, le 9 juin 1925, à la Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault, par M. Fonzes-Diacon, professeur à la Faculté de Pharmacie de Montpellier.

ques qui feront qualifier ces vins naturels de vins anormaux, afin qu'ils puissent être compris parmi ceux que le Décret du 19 avril 1921 écarte de la consommation ».

Voici donc le remède indiqué ; mais la Fédération méridionale n'ignorant pas que le meilleur remède peut, par l'abus, se transformer en un poison violent, émet, à Nîmes, le vœu : « Que, dans les poursuites pour fraude sur les vins, aucune condamnation pour détention ou mise en vente de vins suspects ou *anormaux* ne soit prononcée qu'après avis d'un expert chimiste exerçant dans la région d'où proviennent ces vins incriminés ».

C'est la sagesse même qui a dicté cette formule, car les experts des départements viticoles ont eu à constater parfois que les laboratoires des fraudes des autres régions arrêtaient comme mouillés nombre de ces vins anormaux dont ils ignoraient d'ailleurs la provenance.

*
* *

Mais, avant d'écarter les vins anormaux de la consommation, si tant est que la chose soit possible, il conviendrait d'abord d'établir une définition du vin anormal

A mon sens, un vin naturel peut être anormal du jour même de sa fabrication par suite de la constitution anormale du moût qui lui a donné naissance ; ou bien, encore, il peut l'être devenu du fait du développement d'une maladie bactérienne qui, en détruisant certains éléments constitutifs tels que la crème de tartre dans la maladie de la tourne, en a fait un vin de composition accidentellement anormale.

C'est la première de ces anomalies, la moins bien connue des chimistes qui n'ont pas une expérience personnelle de la question des vins, qui les amène à considérer comme adultérés par le mouillage des vins de faible constitution sans doute, mais parfaitement naturels.

Quels sont donc les caractères qui permettront à un chimiste non spécialisé de se rendre compte qu'il se trouve bien en présence d'un vin suffisamment anormal pour que les règles habituelles du mouillage ne puissent lui être appliquées sans risque de grave erreur.

Dans une série de communications à l'Académie d'Agriculture, j'ai, depuis 1921, attiré l'attention des œnologues sur la forte proportion de potasse que contiennent les vins récoltés pendant les années de pluies abondantes à l'époque de la cueillette des raisins ; ces vins, présentant un degré alcoolique peu élevé et une faible acidité totale, l'application des règles d'Halphen, de Blarez et de Roos qui, toutes, s'appuient sur ces données, entraînaient le plus souvent la conclusion de vins mouillés.

Le chimiste officiel aurait certainement hésité à formuler une conclusion aussi grave de conséquences, si, se conformant aux prescriptions de la circulaire adressée aux directeurs des Laboratoires agréés du 13 août 1923, *qui n'est encore que trop souvent lettre morte*, il eût dosé la potasse totale et l'acide tartrique de ces vins.

En établissant le rapport de ces deux valeurs, exprimées comme d'usage en crème de tartre, il eût alors constaté le plus souvent une forte prédominance de la potasse sur l'acide tartrique, ce qui lui eût révélé qu'il se trouvait en présence d'un vin anormal pouvant n'avoir que les apparences d'un vin mouillé.

*
* *

Mais cette prédominance de la potasse sur l'acide tartrique suffira-t-elle, dans tous les cas, à différencier l'anomalie du mouillage et un vin anormal, mais mouillé, jouira-t-il de toute impunité ?

Existe-t-il, en un mot, une limite de composition au-dessous de laquelle un vin anormal apparaîtra comme mouillé s'il a subi vraiment cette adultération ?

C'est ce point que je me suis efforcé de mettre en lumière en étudiant de plus près la constitution des petits vins naturels, mais anormaux, et en examinant les tableaux d'analyses publiés par des œnologues avertis.

Il m'a semblé que le dosage de l'acide tartrique total et de la potasse totale, tous deux traduits en tartre, devaient jouer un rôle important dans la diagnose des petits vins anormaux.

J'appellerai donc *indice de tartre* le rapport de la crème de tartre traduisant l'acide tartrique total, à la crème de tartre traduisant la potasse totale et ce rapport, dans un vin anormal, sera le plus souvent inférieur à l'unité, avec un écart d'autant plus sensible que l'anomalie sera plus grande.

Le dénominateur de ce rapport, traduisant la potasse totale, ne sera pas inférieur à 4 et pourra même atteindre 6 à 7 grammes par litre dans des vins pourtant parfaitement sains.

Ceci posé, j'estime qu'un chimiste pourra considérer un petit vin comme anormal, mais naturel lorsqu'il répondra aux quatre conditions suivantes :

1° Somme acide fixe plus alcool inférieure à 12 ;
2° Indice de tartre inférieur à l'unité ;
3° Potasse totale, en tartre, supérieure à 4 ;
4° Acidité volatile inférieure à 0,70.

A de tels vins, il ne pourra appliquer les règles usuelles du mouillage sans courir le risque de commettre une erreur dont j'ai pu constater la fréquence cette année même, alors que ces mêmes règles s'appliqueront fort bien pour déceler le mouillage à des vins dont l'indice de tartre sera supérieur à l'unité, c'est-à-dire à des vins normaux.

*
* *

Mais, j'ai indiqué qu'à côté de ces vins *naturellement anormaux*, à prédominance de potasse, le chimiste pouvait rencontrer des vins *devenus anormaux* par suite du développement de la tourne, maladie grave dont tous les vins renferment les germes, d'après Pasteur.

Cette maladie évolue principalement dans les vins de faible constitution et surtout dans les vins anormaux ; par leur excès de potasse, ces vins sont en effet peu acides, ils renferment notamment une faible proportion d'acide tartrique réellement libre ; or, c'est principalement celui-ci qui s'oppose le plus énergiquement au développement des filaments de la tourne (Ventre).

Je rappellerai que ces mauvais ferments détruisent d'abord la crème de tartre du vin, puis s'attaquent au tartre de la paroi des récipients, enrichissant ainsi le milieu en sels de potasse et l'appauvrissant en acide tartrique, de telle sorte qu'un vin tourné présente rapidement un indice de tartre inférieur à l'unité et dont le numérateur peut même tomber à zéro quand le vin est complètement détruit par cette maladie.

L'acidité fixe des vins atteints de tourne diminue par suite de la destruction de l'acide tartrique, mais leur acidité volatile s'élève par formation concomitante d'acides volatils, tels que l'acide acétique.

De sorte que ces vins malades peuvent être considérés comme mouillés par application des règles du mouillage, mais leur anomalie accidentelle apparaîtra nettement s'ils répondent aux quatre conditions suivantes :

1° Somme acide fixe plus alcool inférieure à 12 ;
2° Indice de tartre, inférieur à l'unité ;
3° Potasse totale en tartre, supérieure à 4 ;
4° Acidité volatile supérieure à l'unité.

Et ces règles ne pourront dès lors leur être appliquées.

La maladie de la tourne se distingue, il est vrai, facilement au trouble spécial que présente le vin, mais une filtration peut lui avoir rendu toute sa limpidité.

Elle paraît d'autant plus avancée que l'*indice de tartre* est plus faible, mais c'est un caractère que présentent également les vins naturels anormaux ; d'autre part, l'acidité volatile n'est pas toujours en proportion de l'intensité de la maladie.

Il s'en suit qu'un vin naturellement anormal, c'est-à-dire à faible *indice de tartre*, et quelque peu altéré par un commencement de tourne, pourra apparaître à un chimiste non averti comme un vin très fortement tourné dont la composition pourra même se rapprocher de celle d'un vin avarié impropre à la consommation.

* * *

Toutes ces considérations montrent combien le rôle du chimiste œnologue est délicat ; les règles que j'ai formulées, critiquables sans doute du point de vue de leur valeur absolue, ont pour but de faciliter la tâche des Laboratoires des fraudes des régions non viticoles en leur permettant une diagnose plus facile des vins naturellement anormaux, ou rendus tels par la maladie de la tourne, et en éveillant leur attention sur le danger de formuler une conclusion de mouillage qui ne s'appuierait pas sur une *analyse complète* du vin, conformément aux prescriptions faites à tous les Laboratoires agréés par le Service de la Répression des fraudes.

Ces petits vins anormaux, mais naturels, ainsi révélés par des méthodes analytiques, pourra-t-on les détourner de la consommation ? Ceci c'est une autre histoire.

D^r^ Fonzes-Diacon.

LES REMÈDES AUX CRISES VITICOLES

LES CAUSES. — RECHERCHE DES REMÈDES

A chaque fois qu'une récolte dépassant la moyenne menace d'avilir les cours des vins, on voit les viticulteurs empressés à chercher des remèdes propres à enrayer la baisse ; mais qu'après beaucoup de temps passé sans

conclure la faiblesse de la récolte suivante vienne rétablir la situation, ceux qui tout à l'heure clamaient si haut leur détresse s'abandonnent à la joie de vivre en écartant les soucis importuns. « Passé le danger, oublié le saint », dit un proverbe italien, lequel semble aussi vrai en France que derrière les Alpes.

Nous en avons, en ce moment même, une preuve convaincante.

Après la forte récolte de 1922, une baisse profonde avait sévi sur le marché des vins et, pendant les huit premiers mois de l'année 1923, toutes les revues spéciales furent encombrées de discussions sur les moyens de parer au désastre. Au mois d'août, la consommation ayant dépassé toutes les prévisions et la future récolte s'annonçant moyenne, survint une hausse brusque et... les discussions cessèrent comme par enchantement, en même temps qu'on remisait au fond des tiroirs les beaux projets à peine ébauchés.

La récolte de cette année égale en importance celle de 1922. Nous n'avons pourtant pas de trop grandes craintes sur son écoulement, puisque nous avons vu celle d'il y a deux ans être absorbée et ne laisser derrière elle qu'un stock à peu près normal. Nous sommes donc assurés d'écouler nos vins avec plus de facilité encore, puisque la consommation augmente toujours et que les disponibilités ne dépassent pas celles de 1922. Mais, avons nous aussi la certitude de trouver des prix de vente nous couvrant de nos frais car, si la consommation s'est accrue, nos prix de revient, hélas ! sont bien loin d'avoir baissé ? Des doutes sérieux subsisteront à cet égard pendant une assez longue période. Il est probable, en effet, que les négociants assurés de trouver tous les vins dont ils auront besoin, essaieront, en n'achetant qu'au jour le jour, de se rendre maîtres du marché. Il ne faut pas oublier non plus que, cette année encore, il existe en plusieurs régions beaucoup de petits vins qui pèseront lourdement sur les cours.

Il est donc de la plus élémentaire prudence de reprendre l'étude des remèdes à apporter aux crises, avec la ferme intention d'aboutir, non pas seulement à des ébauches de projets, mais à une solution définitive cette fois.

Ce n'est pas là un mince travail ; c'est une œuvre d'importance puisqu'elle conduit à bouleverser le régime actuel des vins. Il ne faut pourtant pas hésiter à l'entreprendre et c'est ce qu'avait compris M. Lesaché, député de l'Aube, lorsque avec plusieurs de ses collègues, il déposait, en 1923, un projet de loi sur le sucrage, le vinage et la concentration des moûts.

Deux faits d'expérience sont à retenir :

1° On ne récolte pas trop de vin en France si l'on s'en rapporte aux moyennes décennales, mais une abondante récolte déclenche invariablement une crise.

2° Une diminution, même *faible*, des disponibilités, a une *considérable* influence sur le relèvement des prix.

Le problème se pose donc ainsi : maintenir les cours en supprimant une fraction des disponibilités en cas de forte récolte.

A première vue, le second terme de cet énoncé semble difficilement se concilier avec l'intérêt du producteur. Comment peut-on avoir avantage à détruire une partie de ce qu'on produit ? Il nous paraît, toutefois, qu'on peut assez facilement se rassurer par un très simple calcul montrant qu'il est plus avantageux de vendre moins de vin, mais à haut prix, que beaucoup à des taux de famine :

100 hectolitres à 40 fr. ne fourniront que 4.000 fr., 75 à 80 fr. en donne-

ront 6.000. Le vigneron trouvera donc un considérable avantàge à faire disparaître une partie de sa récolte. C'est pourquoi, en consommant de nombreux vins, la distillation a toujours aidé à faire vendre les autres. Aussi, depuis bien longtemps, M. Octave Audebert, président honoraire de la Société d'agriculture de la Gironde et de la Fédération des Associations agricoles du même département, bien connu comme auteur d'une remarquable méthode permettant de calculer chaque année, avec une admirable précision, l'écoulement des récoltes, M. Audebert, dis-je, a posé ce principe considéré depuis comme un axiome : « la distillation est la soupape de sûreté de la viticulture ». Elle ne remplit ce rôle qu'en restreignant le volume des récoltes, puisqu'elle n'extrait du vin que l'alcool, en faisant disparaître tout le reste. Mais ce n'est pas tout que de distiller; il faut encore écouler l'alcool produit *et c'est ce qui explique pourquoi, jusqu'ici, la soupape n'a pas joué comme il conviendrait.*

Un autre procédé arrive également au même résultat : c'est celui qui consiste à concentrer les moûts, le sucre qu'ils renferment n'étant que de l'alcool en puissance.

Mais, par contre, le sucrage, autorisé par les lois, est en antagonisme avec une diminution des récoltes et, comme nous le verrons tout à l'heure, conduit directement à leur accroissement. En outre, peut-on concevoir qu'on introduise dans des moûts du sucre de betterave pour en augmenter la teneur en alcool, si l'on peut trouver, dans la vigne même, tout ce dont on a besoin pour relever le degré et la qualité des vins ?

Le projet de loi Lesaché, avons-nous dit, envisage à la fois le sucrage, le vinage et la concentration des moûts. Notre intention n'est pas de l'analyser ici article par article, mais de faire seulement la critique de ses principales dispositions.

Ce projet de loi maintient la pratique du sucrage ; en quoi nous prétendons que son auteur fut mal inspiré. Que le sucrage soit exceptionnellement autorisé en certaines régions, comme la Champagne, on pourrait l'admettre, à la rigueur, s'il est reconnu indispensable à des besoins spéciaux — ce dont nous nous permettrons de douter, dès qu'on excepte les opérations de la champagnisation proprement dite.

Mais en autoriser l'emploi général est aller à l'encontre du but poursuivi puisque, au lieu de diminuer l'abondance des récoltes, il contribue à les enfler.

Prenons un exemple : Un propriétaire à produit 1.850 hectolitres de vin à 7° qu'il veut porter à 10°. Théoriquement 1.700 grammes de saccharose fournissent 1° d'alcool par hectolitre, mais comptons 1.800 grammes pour tenir compte des pertes se produisant toujours dans la pratique.

Il lui faudra donc employer 10.000 k. de sucre pour arriver à son but.

Ce sucre sera mouillé d'un poids d'eau égal, car sous prétexte qu'il fondrait mal dans le moût, et bien que cette pratique soit prohibée, elle est d'usage constant. C'est donc 20.000 k. de substances étrangères dont va s'augmenter la récolte. La fermentation réduira ce poids à 15.000 kilos environ, par suite du dégagement d'acide carbonique ; voilà donc 150 hectolitres dont se sera accru le total ou 8 o/o. Avec une production de 77.000.000 d'hectos pour la France et l'Algérie, comme cette année, c'est une augmentation certaine et d'une quantité nullement négligeable, car on sait qu'il suffit même de faibles excédents pour peser sur les cours. Nous ne parlerons pas des facilités de fraude que donne aux petits vignerons la faculté-

d'acheter du sucre par quantités de 25 kilos, sans avoir à faire de déclaration, ni à payer des droits spéciaux. Le sucrage est donc continuellement une cause de mouillage.

Enfin, il est assez bizarre qu'une loi définissant le vin : « Le produit exclusif de la fermentation du raisin frais », se donne aussitôt une entorse en admettant qu'on puisse y introduire de l'alcool fourni par la betterave.

Je sais ce qu'on va objecter : le sucre de betterave, le saccharose, en présence des acides du moût, va s'intervertir et se transformer aussitôt en glucose et en lévulose, c'est-à-dire en sucre de raisin. N'empêche que l'origine de ce sucre sera étrangère au raisin, et que le vin qui contiendra l'alcool en provenant ne sera pas le produit exclusif de la fermentation du raisin frais ; il n'y aura pas dans le vin que les produits de la vigne.

Il nous paraît donc que le sucrage, s'il peut être remplacé par un autre procédé permettant de remonter les vins faibles en alcool, doit être supprimé, parce qu'il augmente les récoltes au lieu de les diminuer et laisse une porte ouverte à la fraude.

Restent la concentration des moûts et le vinage envisagés par le projet Lesaché.

La concentration est très séduisante au premier abord. Théoriquement, elle répond à notre but qui est de restreindre artificiellement la production, en privant de leur eau une certaine quantité des vins récoltés et en n'en conservant que les éléments utiles. Elle les conserve même trop, car si on concentre les sucres, le même effet s'observe pour les acides où l'extrait sec et le produit obtenu doit être désacidifié par des moyens chimiques. Elle serait, néanmoins, acceptable si d'autres inconvénients ne se produisaient pas. Mais la concentration demande des appareils coûteux et ne se fait véritablement bien qu'avec des soins particuliers donnés par des spécialistes. Pour l'appliquer en grand, il faudrait organiser la plupart du temps de véritables usines où chacun irait porter ceux de ses vins qu'il voudrait faire traiter. D'où des frais de manutention assez considérables, sans compter les déplacements.

Enfin, une objection a été présentée dans les régions à vins fins et elle paraît assez sérieuse : c'est que les moûts devant être concentrés dans les usines et par grandes quantités, il sera difficile de rendre au propriétaire de chaque cru le moût même qu'il aura donné à concentrer : des Clos-Vougeot, par exemple, pourraient être mélangés aux vins communs récoltés dans la plaine que surplombe le clos et qui auraient été concentrés dans la même usine.

Il peut se faire, aussi, que des gens peu scrupuleux se procurent des moûts de vins communs pour les mélanger ensuite à ceux des crus dont il seraient propriétaires.

Il serait donc indispensable de créer un régime spécial pour les vins de cru et de réglementer la circulation des concentrés de manière à pouvoir les suivre d'une façon analogue à ce qu'on fait pour les alcools.

Si l'on admet que tout s'opérera dans des usines importantes, donc relativement peu nombreuses, la surveillance paraît devoir être facile.

Cependant, il faut bien se persuader que la concentration ne donnerait pas de résultats immédiats ; il faudrait d'abord organiser des usines, ce qui serait l'affaire des coopératives ou d'industriels demanderait un assez long temps et de gros capitaux. Mais ce procédé souffre d'un vice rédhibitoire. Il rend impossible la constatation du mouillage en permettant de restituer

aux vins, non seulement de l'eau, mais tous leurs autres éléments constitutifs préalablement concentrés.

Reste le vinage. Il a en France des partisans convaincus et des adversaires irréductibles. Nous allons essayer d'éclairer, s'il se peut, le débat, car s'il est vrai que puissent être supprimés certains des inconvénients qu'on lui reproche, le vinage apparaît comme le procédé le plus simple et le plus capable de remplir le but que nous nous sommes assigné : la disparition des excédents de récoltes par la distillation « soupape de sûreté de la viticulture ». *Il le remplit d'autant plus qu'il répond du même coup au problème de l'écoulement des alcools, corollaire obligé de la distillation.*

Le vinage consiste, on le sait, à enrichir les produits de la vigne en les additionnant d'alcool.

Nous n'envisagerons ici que *le vinage des moûts*, l'introduction directe d'alcool dans les vins leur donnant un goût désagréable d'eau-de-vie qu'on perçoit du premier coup à la dégustation, si faible soit la quantité ajoutée. Il est cependant autorisé pour les vins d'exportation.

Le vinage des moûts est au contraire une pratique tout à fait recommandable, qui améliore le goût des vins tout en relevant le degré.

L'alcool introduit, dissolvant de premier ordre, accroît l'extrait sec et la couleur des vins rouges en épuisant les marcs de quantité d'éléments qui autrement y resteraient fixés. Mais son principal mérite est d'être un puissant antiseptique agissant de la façon la plus heureuse sur les fermentations.

Tous ceux qui ont étudié quelque peu l'œnologie savent qu'il n'y a pas que des levures elliptiques dans les moûts en fermentation ; elles y sont en concurrence avec les levures pastoriennes, les levures apiculées et un grand nombre de bactéries génératrices de maladies. Une lutte s'établit entre ces micro-organismes et même si, grâce à la concurrence vitale, la levure elliptique finit par prendre le dessus et élimine les autres, il n'en reste pas moins vrai que ces derniers laissent dans les vins la trace de leur passage. Ils ont alors perdu de l'alcool éthylique, reçu les produits de mauvais goût élaborés par les mauvais germes, etc... Dans le cas où la levure elliptique n'a pu se rendre entièrement maîtresse de la place, les bactéries développent des maladies diverses à la première occasion : tourne, graisse, acescense, pousse, amertume, goût de pourri et les vins sont avariés.

On remédie à ces inconvénients par l'emploi de l'acide sulfureux avant et après fermentation, surtout avant. Mais le vinage peut le remplacer au moins en partie.

Les bactéries résistent mal à l'alcool, tandis que les levures elliptiques le supportent très bien. Elles vivent jusque dans un vin titrant 14° d'alcool et même plus quand elles sont acclimatées, tandis que la levure apiculée, par exemple, disparaît à 5°. On voit donc quels avantages peut procurer l'addition d'alcool au moût et les viticulteurs méridionaux qui autrefois employèrent en grand ce procédé, savent mieux que tous autres que les vins vinés étaient toujours les meilleurs.

Mais si la distillation constitue la soupape de sûreté de la Viticulture en assurant la disparition des excédents de récoltes, nous devons veiller à ce que cette soupape ne soit pas surchargée de telle sorte qu'elle ne puisse plus fonctionner et chercher à l'ouvrir largement, non seulement en vue du vinage, mais par tous les moyens possibles.

Les accords de Béziers, la loi sur le carburant national avaient fait naître

de beaux espoirs. Il faut donc insister pour les voir appliquer dans toute leur ampleur et demander au Sénat de voter au plus tôt le nouveau statut de l'alcool.

Malheureusement, tout effort sera entravé tant qu'on s'obstinera à surcharger l'alcool de droits excessifs. C'est une conception fiscale aussi fausse que maladroite qui consiste à augmenter indéfiniment les droits grevant un produit de consommation. Il arrive un moment où son prix s'élève si haut que les consommateurs cessent de l'acheter. La taxe cesse du même coup de produire : l'impôt s'est suicidé ! C'est ce qui est arrivé pour la dernière augmentation des droits sur l'alcool, puisque l'exercice auquel elle se rapporte a très sensiblement moins produit que le précédent.

C'est donc aider le fisc en même temps que la Viticulture que de demander le retour à un régime plus raisonnablement équilibré. Noublions jamais que l'écoulement de nos récoltes est lié au problème de l'alcool.

Un fait nouveau, faussant le résultat de l'accord de Béziers, est la production intense de l'alcool de pommes signalé cette année et qui, comme alcool de fruits, fait la plus sérieuse concurrence à la Viticulture. Il y a un remède à étudier pour l'appliquer à cette fâcheuse situation, car il faut remarquer que l'accord signé entre industriels du Nord et Viticulteurs, ne comprend pas les cidriers. Une distinction semble devoir être établie entre les alcools provenant de la distillation du vin et les autres alcools de fruits, de même que des sous-produits de la vigne, marcs, lies, piquettes, etc... (1).

Nous venons de passer rapidement en revue quelques causes des crises viticoles, en même temps que divers moyens de réduire les excédents de récoltes ; il nous reste à choisir les meilleurs parmi ces derniers et à en examiner les conditions d'application.

(à suivre) E. Creuzé,

Président de la Société d'Agriculture de Poitiers,
Membre de la Commission Exécutive
de la Confédération Générale des Vignerons
du Centre et de l'Ouest.

BIBLIOGRAPHIE

Procédés modernes de vinification en Algérie et dans les pays chauds, par J.-Henri Fabre, Professeur d'Œnologie à l'Institut Agricole d'Algérie, avec Préface par H. Lagatu, Professeur de Chimie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier (3e Edition. 5e mille). — Ouvrage de 320 pages de texte, de format in-8 raisin, orné de 160 plans, photogravures et dessins originaux (poids 950 grammes). Poids net : 20 francs (port en sus). — En vente chez l'auteur, Maison Carrée (Alger) et dans toutes les librairies agricoles.

Les deux premières éditions du tome I de ce traité de vinification ont déjà été accueillies avec une très grande faveur, non seulement dans l'Afrique du Nord, mais aussi en France et dans tous les pays viticoles de l'Etranger.

La *troisième édition* (5e mille), qui est offerte aujourd'hui, constitue une refonte complète, en même temps qu'un important développement de l'ou-

---

(1) Depuis que cette étude a été écrite, un accord a été proposé. Il semble devoir s'inspirer en quelques points de ce que nous avons exposé ici.

vrage antérieur : ce livre comporte tout d'abord l'exposé des *principes généraux* qu'il est indispensable de connaître pour aménager convenablement les caves modernes, puis pour y suivre, et au besoin pour y diriger avec sûreté, les fermentations viniques devant aboutir de façon régulière à la production de vins de table rouges, rosés et blancs possédant le maximum de qualités.

L'*emploi de l'anhydrite sulfureux* à doses moyennes et à doses massives, la *multiplication des levures sélectionnées*, l'*organisation des Caves Coopératives*, le *commentaire des textes officiels concernant les pratiques œnologiques autorisées*, enfin le *choix rationnel des moteurs* que l'on peut utiliser dans les exploitations agricoles, etc... sont d'importants sujets que M. le Professeur J.-Henri Fabre expose de façon très simple, presque sans effort apparent, et avec une merveilleuse clarté.

Cet ouvrage est susceptible d'intéresser au plus haut point non seulement les viticulteurs, mais aussi les commerçants en vins, les Experts et les Magistrats ayant à connaître les questions qui y sont exposées.

Grâce à de très nombreux dessins originaux, à des photogravures et à des plans qui illustrent un texte fort élégamment présenté, la lecture de ce livre est rendue tout à fait facile, non seulement par des personnes possédant déjà une certaine connaissance des sujets traités, mais aussi pour celles désirant tout d'abord s'y initier.

Nous sommes heureux de constater qu'il fait le plus grand honneur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et à l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison Carrée, où M. J.-Henri Fabre a été successivement Chef des travaux, chargé de Cours et enfin Professeur.

H. Lagatu.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les billets aller et retour individuels pour les stations balnéaires, thermales et climatiques sont rétablis

Pour répondre aux désirs du public, en favorisant les villégiatures, ces billets sont rétablis à titre d'essai pour l'été 1925.

Ils seront délivrés en 1re et 2e classes au départ de toutes les gares des réseaux de l'Etat, du Midi et de l'Orléans, à destination des stations balnéaires, thermales et climatiques des mêmes réseaux sous condition d'effectuer soit à l'aller soit au retour un parcours simple d'au moins 300 kilomètres, ce minimum est abaissé à 150 kilomètres pour les billets délivrés par les gares du réseau du Midi à destination des stations thermales et climatiques de ce réseau.

Réduction. — a) pour un parcours simple minimum de 300 km. ou 150 km. suivant le cas ou payant pour cette distance : 25 o/o en 1re cl., 20 o/o en 2e cl.;

b) pour un parcours simple de 600 km. au minimum ou payant pour cette distance : 30 o/o en 1re classe, 25 o/o en 2e classe.

Délivrance. — Pour les stations balnéaires, du 1er juin au 30 septembre ; pour les stations thermales et climatiques du 20 août au 30 septembre.

Validité. — 33 jours avec faculté de prolongation de deux fois 30 jours moyennant supplément de 10 o/o, du prix initial au billet à chaque prolongation pour les billets de stations balnéaires, et sans faculté de prolongation pour les stations thermales et climatiques en raison de la limitation de la période de délivrance pour ces dernières stations.

Pour plus amples renseignements, notamment pour les périodes de délivrance, les itinéraires et facultés d'arrêt, s'adresser aux gares et stations du réseau du Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les prix payés pour les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, sont restés sans changement notable sur ceux précédemment pratiqués. Les prix ont continué à être assez bien tenus, surtout pour les vins à bas degré. Des vins rouges du Midi de 7°5 à 8° ont été traités de 72 à 75 fr., des 9° de 75 à 80 fr., des 10° de 80 à 84 fr., De bons vins d'Algérie 11° ont été payés de 83 à 87 fr., des 12° de 90 à 92 fr., des 13° de 98 à 100 fr. Les vins blancs à forts degrés de cette dernière provenance sont assez recherchés ; il y en a peu en disponible. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il ne se traite rien ou presque rien en vins étrangers, qui semblent ne pas exister.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Un petit courant d'affaires se maintient avec les mêmes prix que la semaine dernière, les petits degrés étant plus demandés que les autres qualités.

Les demandes des débitants sont assez suivies, mais elles ne portent que sur de petites quantités à la fois : on vit au jour le jour.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 juillet	Cours du 13 juillet
—	—	—	—
7 à 8°...............	61	»	
8 à 9°...............	à	45	En raison
9 à 10°...............	84	à	
10 à 11°...............	»	56	des fêtes
11 à »...............	»	»	
Costières.............	92 à 104	5,50 à 5 fr. 75 le d.	pas de marché
Rosé, paillet, gris.....	»	»	
Blanc Bourret.........	»	»	
Blanc Picpoul	»	»	

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 juillet	Cours du 14 juillet
—	—	—	—
7 à 8°...............	60	8°.— 45 à 47	
8 à 9°...............	à	9°.— 47 à 51	En raison
9 à 10°...............	85	10°.— 49 à 54	
10° et au-dessus		11°.— 54 à 58	des fêtes
Rosé.................	8 à 8 fr. 50 le d.	12°.— »	
Blanc.................		»	pas de marché

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 8 juillet 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 45 à 58 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.50 à 7 fr.; rosé, 6.50 à 7 fr. Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus. Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 juillet	Cours du 10 juillet
7 à 8°	»	8°.— »	8°.— 45 à 47
8 à 9°	69	9°.— 48 à 51	9°.— 48 à 50
9 à 10°	à	10°.— 51 à 53	10°.— 50 à 53
10 à 12°	90	11°. – 55 à 58	11°.— 55 à 58
Vins rosés	8 fr. le degré	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	»	6,50 à 7 fr. le d.	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 11 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 46 à 48 ; 9 degrés, de 48 à 50 francs ; 10 degrés, de 51 à 53 francs ; de 11 degrés, de 54 à 59 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 12 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

AUDE. **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 juillet	Cours du 9 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9	70 à 77	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	77 à 85	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	85 à 90	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 57
11° et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 57 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 4 au 11 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 47 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 51 à 67 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 54 à 67 fr.

VAR. — **Brignoles**, 13 juillet 1925. — La situation générale vinicole est bonne et les affaires se traitent assez facilement sur la base de 5 fr. 25 le degré.

Les jacquez sont un peu plus demandés actuellement.

Le vignoble se présente d'une façon satisfaisante dans son ensemble.

A. GAUTIER.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 juillet	Cours du 11 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	69 à 74	46 à 49	46 à 49
9 à 10°	74 à 80	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	81 à 91	51 à 56	51 à 55
11 à 12°	91 à 102	56 à 60	55 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 8 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10

degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas**. Marché du 8 juillet.— Vins rouges, 5,25 à 5.50 ; vins blancs, 5 50 à 6 fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

DORDOGNE. — « Je me fais un devoir de vous signaler les ventes que je viens de faire :

100 tonneaux	vin blanc 9°7........	630 francs	le tonneau	nu	pris propriété
100 —	— 11°........	720 —	—	—	—
50 —	vin rouge 9°5........	500 —	—	nu	rendu gare
50 —	— 11°........	650 —	—	nu	pris propriété

Le tout de ma récolte 1924, arrondissement de Bergerac canton de Velines (Dordogne) ».

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Prix minima fixés par le Syndicat des grands crus classés du Médoc, pour les vins de la récolte 1924 :

1ers crus, le tonneau logé.....	8000 à 9500 fr.
2es crus — —	5000 à ....
3es crus — —	4500 à 5000 fr.
4es crus — —	4500 à .... fr.
5es crus — —	4000 à .... fr.

Le Syndicat agricole de Langoiran et communes environnantes a fixé les prix suivants pour les vins de crus sélectionnés, ayant droit à l'étampe « Syndicat des grands crus de Langoiran » :

1923, le tonneau logé........	3600 à 4500 fr.
1924 — —	3500 à 4800 fr.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Givry**. — L'aspect de notre vignoble est satisfaisant. Jusqu'ici nous n'avons pas eu d'accident notable dans la végétation, soit par suite des papillons, soit par suite du mildew. Les traitements exécutés avec intelligence y sont certainement pour beaucoup.

Comme précédemment, il se traite peu d'affaires et il y a encore pas mal de vin dans les caves des récoltants. Les cours sont assez fermes.

A la Bourse des vins, on a coté les vins rouges du Mâconnais 130 et 135 fr. la pièce et ceux de 9 degrés à 145 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 4 juillet 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 50 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4.25 à 4 fr. 50 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5 à 5 fr. 75 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50.

ALCOOLS

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 460 à 470 fr. ; eau-de-vie de

vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 450 à 455 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 270 à »»» fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 50 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,25 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 20 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, »,»» le degré.

Perpignan. — 575 fr. l'hecto à 100°.

CÉRÉALES

Alger. — Blé tendre colon, nouveau, 125 à 130 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, nouveau, 135 à 140 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances, nouveau, suivant qualité, 130 à 135 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 85 à 90 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 85 à 90 fr. les 100 kilos. Foin, 27 à 30 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Marseille. — Fourrages. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur 20/30 jours. Marché peu actif. Foin de Crau 31 ; dito similaire Crau 28 ; dito de région 26 ; dito de Champsaur 24 ; dito de l'Izère 23 ; dito du Doubs 22 ; paille blé rouleau 18 ; dito batteuse 14.

Bourgoin (Isère). — Foin 12 à 15 fr. ; paille de blé 10 à 14 fr. ; de seigle 14 à 18 francs.

Castelsarrasin (Tarn-et-Gar.). — Foin 15 fr. ; luzerne 18 fr. ; paille de blé 10 fr. ; d'avoine 8 fr. les 100 kilos à la ferme.

GRAINES FOURRAGÈRES

Bourgoin (Isère). — Vesces de printemps 100 à 120 fr.

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre nouvelles 50 à 65 fr. ; earli 60 à 70 fr. ; Beauvais 55 à 60 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 220 fr. ; superphosphate minéral, 14 : incoté ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. - Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 225 fr. ; entrepôt, 220 fr.
Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabrique nu : Coprahs 1/2 cochin incoté ; dito 1/2 blancs 77 ; dito ordinaires 75 ; arachides Rufisque extra blanc 87 ; dito blanc 85 ; dito ordinaires 82 ; dito Coromandel 81 ; sésames de l'Inde noirs incoté ; dito blancs incoté ; ricins 38 ; lins 103 ; colza incoté ; palmiste 72.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 5 au Samedi 11 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	19	»	20	»	»	»
Lundi.......	»	14	21	11	1	»
Mardi.......	21	15	22	10	1	»
Mercredi....	22	11	25	14	0.4	1
Jeudi.......	18	»	23	13	»	»
Vendredi....	22	»	24	13	»	»
Samedi......	21	14	31	15	2	»
Total....	440	193	486	226	9.8	44
Rochefort						
Dimanche..	»	»	22	11	»	»
Lundi.......	»	»	22	11	»	»
Mardi.......	»	»	23	11	1	»
Mercredi...	»	»	28	11	»	»
Jeudi........	»	»	21	»	»	»
Vendredi...	»	»	24	16	»	»
Samedi......	»	»	33	15	«	»
Total....	»	»	482	216	5	13.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	22	10	23	»	2.4	»
Lundi.......	23	11	23	12	3.2	«
Mardi.......	28	17	22	10	»	»
Mercredi....	23	12	26	13	»	»
Jeudi.......	»	13	22	»	12	»
Vendredi....	15	10	24	10	»	»
Samedi.....	19	10	28	12	»	»
Total....	374	176	498	221	40.9	36
Bordeaux						
Dimanche...	21	16	24	15	6.2	«
Lundi.......	»	15	24	14	2	«
Mardi.....	21	15	»	12	4	»
Mercredi...	20	16	31	»	0. 4	»
Jeudi.......	22	»	21	11	6	»
Vendredi ...	21	11	27	14	»	»
Samedi	»	15	33	12	1	»
Total	438	219	527	241	28.9	6.1
Toulouse						
Dimanche .	22	15	27	15	5	»
Lundi.......	21	13	27	13	10	»
Mardi.......	22	13	28	14	»	»
Mercredi....	22	15	34	18	»	»
Jeudi.......	»	15	26	13	»	»
Vendredi ...	19	13	28	13	0.4	»
Samedi.....	21	14	37	19	»	»
Total	447	278	565	315	69.4	20.3
Perpignan						
Dimanche..	26	17	31	19	0.3	»
Lundi......	25	15	33	18	»	»
Mardi......	28	18	31	19	»	»
Mercredi....	29	17	31	22	»	»
Jeudi.......	»	17	29	18	«	»
Vendredi....	29	16	31	18	»	»
Samedi.....	24	17	31	16	»	»
Total...	481	334	568	377	4.3	1.4

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	18.0	12.8	»	5.8
Lundi	»	»	22.8	12.6	»	1.8
Mardi	»	»	24.5	14.0	»	»
Mercredi	»	»	26.2	13.	»	»
Jeudi	»	»	18.	9.6	»	19.6
Vendredi	»	»	21.5	7.8	»	»
Samedi	»	»	24.	9.	»	»
Total	»	»	522.8	245.7	»	67.8
Besançon						
Dimanche	»	»	23	13	»	»
Lundi	»	3	23	10	9	»
Mardi	20	15	26	«	»	»
Mercredi	»	»	26	14	»	»
Jeudi	»	13	25	9	»	»
Vendredi	»	8	25	13	2	»
Samedi	»	13	27	14	»	5
Total	20	172	446	241	35	6
Lyon						
Dimanche	24	15	24	16	7	»
Lundi	26	13	23	12	13.2	1
Mardi	24	17	25	10	2	»
Mercredi	25	14	28	14	»	»
Jeudi	24	15	26	14	1	1
Vendredi	18	10	27	11	17	»
Samedi	21	10	30	13	»	»
Total	470	239	569	286	83.9	32.3
Marseille						
Dimanche	26	»	30	19	»	»
Lundi	28	»	32	22	«	»
Mardi	29	»	»	»	»	»
Mercredi	32	15	34	18	»	»
Jeudi	31	»	31	19	1	»
Vendredi	»	»	35	14	»	»
Samedi	»	28	31	16	»	»
Total	408	182	584	339	48	»
Montpellier						
Dimanche	26.6	16.2	32.1	14 6	»	»
Lundi	28.0	18.8	33.0	16.9	»	»
Mardi	29.1	16.9	32.1	17.6	3.0	»
Mercredi	25.0	16.9	29 1	17.9	0.2	»
Jeudi	24.6	14.5	32.2	18.1	»	»
Vendredi	28.0	15.7	33.0	14.9	»	»
Samedi	29.1	16.7	29.0	14.9	»	«
Total	545.2	303.3	623.6	362.1	25.8	4.7
Alger						
Dimanche	»	»	38	24	»	»
Lundi	»	»	29	21	»	»
Mardi	»	18	26	22	»	»
Mercredi	»	20	27	22	»	»
Jeudi	»	»	27	21	»	»
Vendredi	»	»	28	23	»	»
Samedi	»	20	26	20	»	»
Total	180	189	587	413	1	»

Observations. — Eté

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.
Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Les plus belles Etrennes

pour

un Viticulteur

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

par Raymond BILLIARD

Membre de l'Institut

Magnifique volume de grand luxe, beau papier (grand in-8°) de 600 pages, illustré de 600 gravures dans le texte et hors texte.

Prix : 30 francs, franco 32 francs.

En vente

à la LIBRAIRIE du PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE

à **VILLEFRANCHE** (Rhône).

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40me ANNÉE **1925** Prix franco : 4 fr. 40

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, **2 fr. 50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

Compagnie Paris-Lyon-Méditerranée

a) LIGNE DE TARASCON A CETTE

Train 1540 — Avancé d'environ 1 heure de Nimes (départ 13 h. 50) à Tarascon (arrivée à 14 h. 35) où il sera relié au train 215 sur Marseille.

b) LIGNE DU VIGAN A NIMES

Train 4127 — Retardé de 1 h. 30 au départ du Vigan (19 h. 05) et de 45 minutes à l'arrivée à Nimes (22 h. 13). Relèvera au Vigan la correspondance du dernier train de la ligne de Tournemire. Cet horaire permet une réduction de 45' dans la durée du trajet.

Trains 4123, 4125, 4122 et 4126 — Accélérés d'une vingtaine de minutes entre Le Vigan et Nimes afin d'améliorer la desserte de la ligne.

c) LIGNE DU TEIL A ALAIS

Train 3154 — Retardé de 20 minutes environ entre Alais (départ 7 h. 28) et Vogüé (arrivée 9 h. 55) relèvera à St-Julien-les-Fumades la correspondance du train 4062 de la direction de Tarascon.

d) LIGNE D'ALAIS A L'ARDOISE

Train 4056 — Avancé de 10 minutes au départ de l'Ardoise (15 h. 32) et de 30 minutes à l'arrivée à Alais (17 h. 25). Sera ainsi relié à Célas au train 4069 vers Uzès et Tarascon.

Des retouches de faible importance ont été également apportées à de nombreux trains du service actuel.

Pour tous renseignements concernant ces nouveaux horaires, MM. les voyageurs peuvent s'adresser, dès maintenant, à MM. les Chefs de gare ou aux bureaux de renseignements.

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycélium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. – Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10 fr.

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Une brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O. ✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

CUVES A VIN, ALCOOL

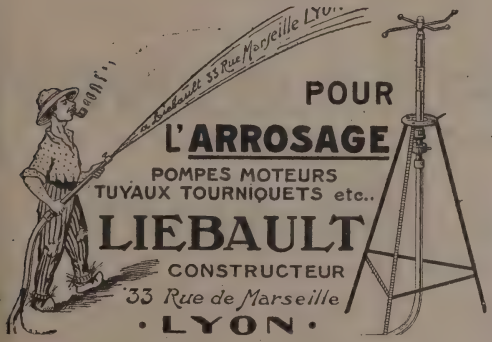
avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.



LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicat agricoles

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16

Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4 500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SOUFRES NOIRS

CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

d'origine exclusivement française

supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère

BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandées pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

Insecticide puissant en poudre contre COCHYLIS, EUDÉMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées

ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

MICROPHOSPHATE - MATIÈRES PREMIÈRES

SUPERPHOSPHATES, SULFATES de FER, de CUIVRE, etc.

Demandez les Notices envoyées gratuitement

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 30 — Dimanche 26 Juillet 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicat agricoles
Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

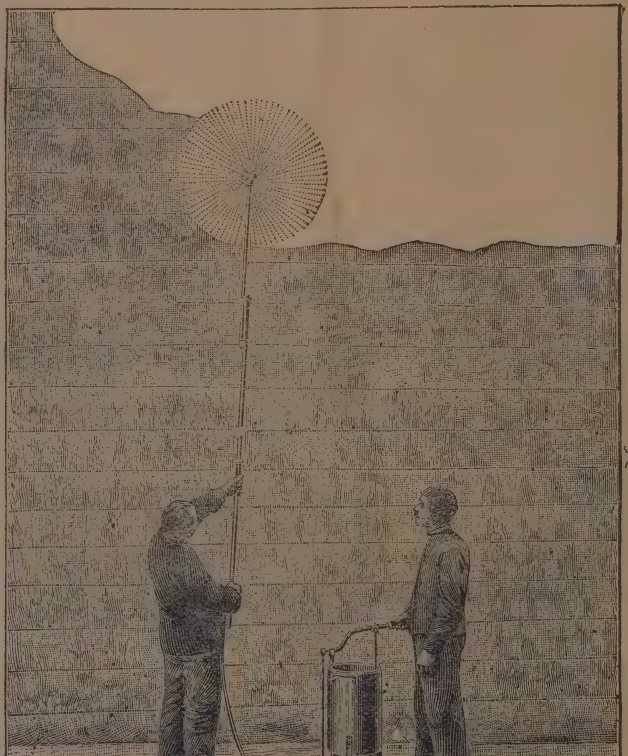
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

EXPOSITION DE MARSEILLE 1922
EXPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1923 } Hors concours. - Membre du Jury.

L'Art de faire des Vins meilleurs et de bonne conservation

PAR L'EMPLOI

des CULTURES de

RADIO-LEVURES

ou

MULTILEVURES JACQUEMIN

RADIOACTIVES

Préparées à l'Institut LA CLAIRE, à DIJON

ACTION DES LEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Parlant du Levurage et du Sulfitage, M. Bouffard, le regretté Professeur d'Œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, écrivait en 1913 :

« Ces deux traitements, en se prêtant un mutuel appui, constituent dans leur ensemble une méthode de vinification des plus remarquables. »

Cette opinion autorisée est partagée par tous les œnologues modernes, et nous croyons devoir rappeler que **M. JACQUEMIN est le promoteur de l'emploi** des Levures sélectionnées en vinification.

Levurage avec levures pures sélectionnées. — Le levurage consiste à ensemencer la vendange ou les moûts avec une culture de levures pures, sélectionnées parmi les meilleures races des grands crus. Il y a donc là un autre élément d'amélioration que celui fourni par l'acide sulfureux, qui n'opère qu'une sélection plus ou moins parfaite parmi les levures autochtones. On introduit dans le vin *des levures de grand cru* en activité bourgeonnante. Grâce à une rapide multiplication, elles deviennent si nombreuses qu'elles impriment au produit de la fermentation quelques-unes des qualités de finesse et de bouquet

du cru d'origine. Grâce à leur pouvoir alcoolisateur qui est généralemen recherché — sauf pour les levures de vin doux ou liquoreux — elles donnen des fermentations rapides et complètes, avec augmentation du degré alcooliqu et du bouquet naturel, ainsi qu'une clarification accélérée. L'emploi des levure se traduit par la production de faibles quantités de lies. Elles masquent d façon très accentuée le bouquet des vins d'hybrides, au point de donner **UN DÉFOXAGE A PEU PRÈS COMPLET.**

CARACTÈRES DES CULTURES DE LEVURES SÉLECTIONNÉES DE LA CLAIRE

L'influence de la radio-activité sur les Levures les a rendues plus active et plus alcoolisatrices. Les *RADIO-LEVURES* sont donc des *MULTI LEVURES* plus perfectionnées.

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multi-levures*, s'applique aux **Radio-levures** ou **Radio-multilevures « LA CLAIRE »**.

Suppression des Levains. — Rappelons que la suppression des levains préalables n'a nullement diminué l'action des Levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation des nouvelles *MULTILEVURES qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve, nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levain.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radio-levures au moyen d'un verre où tout autre récipient.

Les Radio-Levures sont des Levures concentrées actives. — Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées*, parce que ces dernières, même fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en pleine fermentation se prolongeant plusieurs semaines.

Les *RADIO-LEVURES*, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne forme de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées*, en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité infiniment plus grand qu'autrefois.

Les *RADIO-MULTILEVURES*, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut décuver, au bout de 3 ou 4 jours,

du vin bien clair, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où l'on gagne un hectolitre de vin sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 5 à 10 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

Garanties offertes par les Levures Jacquemin. — Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **34 années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant, *d'une façon rationnelle, des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire,** on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation.**

L'Établissement « **La Claire** » a été fondé en 1891, et la longue expérience acquise en ces 34 ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est, en effet, nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre, dès 1914, les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes, a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.

C'est, du reste, un des rares produits désignés nominativement dans la dite loi comme étant d'un usage licite.

Résultats du Levurage sur les Vins.— *En résumé, les* **Radio-levures** *procurent les avantages suivants :*

Maximum d'Alcool — Maximum de Bouquet — Maximum d'Amélioration
Maximum de Plus-Value
Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.

Pour les neuf premiers mois de la campagne, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée oct. 1920-juin 1921....	31.122.165	hectolitres
— — oct. 1921-juin 1922....	33.349.525	—
— — oct. 1922-juin 1923....	34.715.713	—
— — oct. 1923-juin 1924....	36.030.091	—
— — oct. 1924-juin 1925....	36.755.876	—

soit une augmentation de 725.785 hectolitres sur le chiffre de l'année dernière.

C'est donc une erreur de dire que l'on ne boit plus de vin chez nous ! On en boit de plus en plus. Pourrait-on en consommer davantage ? Assurément oui, mais en faisant la conquête des régions (Nord-Ouest et Nord) où le cidre et la bière accaparent le marché. C'est une question de propagande à organiser.

Le stock commercial a subi une nouvelle réduction :

Stock commercial à fin janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.......	6.150.533	—
— — — janvier 1921.......	10.158.089	—
— — — août 1921.......	8.228.580	—
— — — mars 1922.......	11.345.732	—
— — — août 1922.......	8.957.425	—
— — — octobre 1922.......	9.576.094	—
— — — octobre 1923.......	10.159.760	—
— — — avril 1924.......	11.844.042	—
— — — septem. 1924.......	10.731.519	—
— — — **décemb. 1924......**	**11.642.507**	—
— — — **avril. 1925......**	**11.687.494**	—
— — — **mai 1925......**	**11.236.160**	—
— — — **juin 1925......**	**11.113.014**	—

Stock en Alsace : 350.048 hectolitres, contre 357.679 à fin mai.

Stock en Algérie : 641,000 hectolitres, contre 728.843 à fin mai.

Il semble que le Commerce ait escompté une nouvelle baisse des cours ; en quoi il aura fait un mauvais calcul, car les violentes attaques de mildiou signalées de diverses régions auront pour résultat de réduire sensiblement la prochaine récolte... et de provoquer une hausse des prix. C'est au moins notre sentiment,.... mais nous n'avons aucune prétention à l'infaillibilité. Nous serions plus affirmatif si le nouveau tarif de douane voté par la Chambre avait pu être appliqué dès les prochaines vendanges ; mais on sait que ce tarif est resté « en panne ».

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.319	162.823	28.774	257.006	51.546
2	Aisne	257	21.965	40.622	344.891	75.299
3	Allier	14.073	174.297	49.556	429.051	60.516
4	Alpes (Basses-)	473	4.008	5.242	39.612	8.682
5	Alpes (Hautes-)	992	8.305	9.444	72.669	10.762
6	Alpes-Maritimes	1.014	17.129	46.469	460.760	62.640
7	Ardèche	25.194	260.714	21.854	200.670	32.361
8	Ardennes	»	»	17.072	164.067	42.983
9	Ariège	1.169	9.713	12.861	93.605	11.708
10	Aube	1.577	56.734	38.552	314.120	67.194
11	Aude	452.780	3.296.567	49.108	399.100	120.299
12	Aveyron	6.868	67.017	34.115	280.924	23.242
13	Bouches-du-Rhône	94.358	813.907	95.344	828.750	115.880
14	Calvados	»	»	14.708	90.028	59.260
15	Cantal	31	765	23.904	203.998	27.685
16	Charente	12.342	518.891	29.337	235.884	30.104
17	Charente-Inférieure	57.263	928.431	36.768	294.225	69.463
18	Cher	7.129	73.734	28.609	262.744	45.855
19	Corrèze	2.970	20.159	22.801	180.176	26.701
21	Côte-d'Or	11.500	148.793	53.896	445.780	429.975
22	Côtes-du-Nord	»	»	8.628	82.677	31.750
23	Creuse	»	»	27.645	222.955	27.918
24	Dordogne	46.084	497.594	36.444	315.584	43.705
25	Doubs	24	582	46.476	384.956	68.718
26	Drôme	10.636	123.450	15.738	138.519	31.166
27	Eure	»	14	11.076	91.352	26.914
28	Eure-et-Loir	103	1.042	22.226	182.812	49.564
29	Finistère	»	»	46.292	389.796	96.833
30	Gard	327.841	3.267.089	56.014	459.856	95.020
31	Garonne (Haute-)	25.643	196.271	47.169	376.125	43.027
32	Gers	53.273	553.041	12.648	104.181	45.674
33	Gironde	288.881	2.722.641	161.034	1.412.069	1.551.075
34	Hérault	1.064.645	8.718.913	81.222	705.592	446.724
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.168	102.999	43.618
36	Indre	15.508	94.801	20.505	172.235	25.532
37	Indre-et-Loire	67.864	866.655	46.462	415.237	75.499
38	Isère	17.349	181.016	60.371	496.213	75.892
39	Jura	3.801	36.184	32.143	251.012	56.503
40	Landes	12.600	116.283	26.377	213.209	21.856
41	Loir-et-Cher	73.476	744.316	31.434	270.606	51.740
42	Loire	13.934	163.328	114.687	988.935	152.852
43	Loire (Haute-)	283	2.467	43.837	365.128	58.242
44	Loire-Inférieure	43.966	535.559	84.303	667.261	109.007
45	Loiret	23.921	215.621	48.916	381.343	84.544
46	Lot	11.354	139.746	13.733	131.984	7.532
47	Lot-et-Garonne	47.828	366.502	27.960	212.766	24.914
48	Lozère	687	6.238	8.678	63.513	9.181
49	Maine-et-Loire	50.365	568.633	52.594	508.355	193.628
50	Manche	»	»	3.845	30.808	20.861
51	Marne	5.604	148.891	103.389	881.640	1.167.326
52	Marne (Haute-)	308	4.648	31.829	259.647	54.499
53	Mayenne	21	880	3.332	30.679	17.296
54	Meurthe-et-Moselle	469	9.084	84.016	719.426	164.745
55	Meuse	51	306	41.195	329.116	54.013
56	Morbihan	66	4.9	9.793	86.005	36.524
58	Nièvre	5.165	64.905	38.598	307.525	64.287

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) Mois de Juin	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation Mois de Juin	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	78.579	695.090	241.715
60	Oise	»	»	32.505	280 400	58.669
61	Orne	»	»	3.659	33.377	13.714
62	Pas-de-Calais	»	»	37.290	302.618	100.961
63	Puy-de-Dôme	18.848	147.833	64.816	514.784	79.163
64	Pyrénées (Basses-)	8.882	77.512	44.292	364.953	60.668
65	Pyrénées (Hautes-)	1.171	11.374	17.680	134.200	20.353
66	Pyrénées-Orientales	217.079	2.105.951	54.811	451.089	100.914
69	Rhône	50.281	513.321	463.463	1.385.366	365.000
70	Saône (Haute-)	102	1.476	51.263	409.431	79.075
71	Saône-et-Loire	47.507	543.032	72.160	593.161	188.110
72	Sarthe	3.109	32.688	9.882	85.964	24.550
73	Savoie	9.419	99.602	24.020	211.123	30.920
74	Savoie (Haute-)	1.056	23.492	22.445	174.663	38.924
75	Direction de la Seine	»	5	570.908	4.768.775	1.335.251
	Direction des droits d'entrée	»	»	285.180	2.490.003	868.675
76	Seine-Inférieure	»	»	88.344	562.238	237.525
77	Seine-et-Marne	31	308	54.864	416.708	97.267
78	Seine-et-Oise	45	677	115.140	944.150	174.313
79	Sèvre (Deux-)	7.776	72.275	26.646	216.433	37.493
80	Somme	»	»	25.103	240.177	47.882
81	Tarn	43.428	480.557	32.174	266.818	37.290
82	Tarn-et-Garonne	17.887	160.915	11.199	84.933	11.403
83	Var	150.806	1.506.638	47.158	411.257	38.400
84	Vaucluse	29.218	395.134	15.135	115.462	53.174
85	Vendée	18.640	153.397	21.744	168.372	24.367
86	Vienne	30.667	285.550	23.457	181.342	22.637
87	Vienne (Haute-)	30	602	47.436	383.512	55.925
88	Vosges	19	214	58.323	474.212	112.256
89	Yonne	12.997	183.983	27.604	235.868	56.089
	Total pour la France	3.584.058	33.724.331	4.291.897	35.912.555	11.113.014
	Moselle	604	14.323	29.742	252.050	79.678
	Bas-Rhin	2.832	80.941	24.534	229.159	148.744
	Haut-Rhin	3.764	107.866	35.539	362.142	121.626
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	7.200	203.130	89.815	843.321	350.048
	Algérie					
	Alger	380.121	2.998.426	»	»	198.853
	Constantine	154.469	1.029.655	»	»	35.539
	Oran	270.265	3.294.434	»	»	406.698
	Total pour l'Algérie	804.855	7.322.515	»	»	641.090

LE PERMANGANATE DE POTASSE CONTRE L'OIDIUM

Les conditions atmosphériques actuelles : chaleur et humidité réunies sont très favorables au développement de l'oïdium dans les vignes. Malgré les soufrages réglementaires l'oïdium s'est déclaré dans de nombreux vignobles Des traitements s'imposent pour enrayer le mal, mais le soufre et les polysulfures agissent seulement comme préventifs ; comme traitement curatif, on ne connaît encore que le traitement au permanganate de potasse.

Les particularités d'application de ce dernier produit méritent d'attirer l'attention des praticiens et il nous a paru utile de noter quelques observations à ce propos.

Rappelons que l'action du permanganate de potasse à l'égard de l'oïdium repose sur ce fait qu'au contact des matières organiques il dégage de l'oxygène, par suite les spores et les organes mycéliens du cryptogame seront détruits, brûlés, par l'oxygène dégagé.

Ce mode d'action fixe les conditions d'emploi du permanganate. La solution permanganatée n'agissant qu'aux points touchés, il serait essentiel qu'elle se répande en une couche continue sur le grain de raisin, en un mot qu'elle mouille les grappes.

Or, au cours d'essais effectués récemment, par mes collaborateurs M. Boris et M[lle] Vaillot, nous avons pu constater qu'une solution de permanganate de potasse à 120 gr. par hectolitre, dose employée dans la pratique, mouille difficilement les feuilles de vigne et pas du tout les grappes. Les gouttelettes de permanganate de potasse projetées sur les grains du jeune raisin roulent à leur surface, où bien peu s'arrêtent. Dans nos expériences, le fait était surtout sensible avec les grappes de Muscat d'Alexandrie atteintes d'oïdium, qui ne conservèrent que quelques gouttes éparses de solution permanganatée. Sur les grappes de Gamay le résultat fut un peu meilleur.

Les avantages qu'offrent les bouillies mouillantes sur les bouillies non mouillantes sont connus depuis longtemps des spécialistes de la viticulture ; de nombreux corps ont été proposés pour communiquer la mouillabilité aux bouillies, mais tous sont des produits organiques. Ils ne sauraient par suite être introduits dans les solutions de permanganate. Force est donc de diriger les recherches vers les corps sur lesquels le permanganate de potasse ne réagit pas.

Une formule de solution permanganatée mouillante utilisant comme agent de mouillabilité le sol de silice a été proposée par la Société chimique des Usines du Rhône en 1923. [Brevet d'invention n° 562.213]. La formule de préparation était ainsi indiquée dans le n° 4 du *Progrès agricole et viticole*, année 1924.

« On dissout 500 cm. de silicate de soude dans 100 litres d'eau et on ajoute, en agitant, 300 gr. de bicarbonate de soude ; on laisse reposer pendant deux ou trois jours et on dissout dans ce mélange la quantité voulue de permanganate ».

Pour faire un essai, le sol de silice fut préparé suivant ces indications, le permanganate de potasse lui fut ajouté dans la proportion de 125 grammes par hectolitre. La préparation obtenue fut pulvérisée sur des ceps de Gamay, le 4 juillet 1925. Elle mouille parfaitement les feuilles ; quant aux raisins ils furent mouillés mieux qu'avec une solution permanganatée non additionnée de sol silicique, mais imparfaitement malgré tout. Malheureusement, le 6 juillet, on constatait des brûlures sur les raisins.

En regardant au microscope les raisins attaqués, on pouvait voir que la brûlure était assez profonde, les parties brûlées étaient recouvertes de minces particules solides cornées, et de sesquioxyde brun de manganèse. Les feuilles de vigne adultes entourant les raisins n'avaient pas souffert.

Les brûlures constatées n'étant pas seulement superficielles, les solutions permanganatées préparées selon la formule indiquée plus haut ne sauraient être recommandées pour le traitement des jeunes grappes contre l'oïdium.

N'ayant pas obtenu dans cet essai le résultat cherché et ayant échoué également dans l'emploi d'autres agents de mouillabilité, nous avons examiné les formules couramment préconisées en viticulture.

M. Truchot, en 1899, préconisait l'addition de la solution permanganatée à un lait de chaux ou encore à la bouillie bordelaise, afin d'augmenter l'adhérence du permanganate. En réalité, l'adhérence des solutions permanganatées est une qualité tout à fait secondaire, la durée d'action du permanganate étant limitée à quelques heures.

Néanmoins le lait de chaux et la bouillie bordelaise permanagatés nous ont semblé assurer une meilleure répartition du produit. Il resta sur les grappes traitées des gouttelettes de permanganate en nombre bien plus grand qu'avec la solution permanganatée simple. Les résultats sont meilleurs avec la bouillie bordelaise permanganatée qu'avec le lait de chaux permanganaté. On peut s'en rendre compte par les photographies ci-jointes.

a) La grappe n° 1 fut traitée à la bouillie bordelaise (2 kgr. sulfate de cuivre, 1 kg. de chaux), additionnée de 125 gr. de permanganate de potasse par Hl.

b) La grappe n° 2 avec un lait de chaux à 3 o/o plus 125 gr. de permanganate de potasse par Hl.

c) La grappe n° 3 à la solution permanganatée (125 gr. par Hl) additionnée de sol silicique.

Cette grappe n° 3 porte de nombreuses brûlures. Les taches sur les grappes 1 et 2 sont formées respectivement de bouillie bordelaise et oxyde

de manganèse, et chaux plus oxyde de manganèse. La répartition s'accuse bien meilleure sur la grappe n° 1. Nous nous sommes assurés que sous les taches il n'y avait pas de brûlures.

Pour s'assurer l'efficacité d'un traitement au permanganate de potasse, il convient d'observer les points suivants : tout d'abord associer le permanganate à un lait de chaux ou mieux à la bouillie bordelaise, ensuite soigner la pulvérisation.

La pulvérisation doit être faite lentement en insistant sur les parties attaquées. L'emploi d'un jet donnant un fin brouillard est nécessaire ; le jet sera placé à une distance assez grande de la grappe de façon à ce que cette dernière se trouve enveloppée dans le brouillard émis par l'appareil. Si on maintient le jet près de la grappe, les gouttelettes de bouillie peu mouillante projetées avec force sur le raisin roulent à la surface du grain, sans s'y arrêter.

C'est, nous semble-t-il, en tenant compte de ces quelques observations que l'on utilisera au mieux les propriétés curatives du permanganate de potasse contre l'oïdium.

V. Vermorel.

PRÉPARATION DU MATÉRIEL VINAIRE

Comme chaque année à pareille époque, nous croyons utile de rappeler à nos lecteurs que le moment est venu de passer l'inspection de leurs celliers.

Le mauvais état du matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en dérivent, en inspectant sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire neuve réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

Affranchissement des cuves en maçonnerie. — Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées, même pour une cuvaison, sans affranchissement préalable.

Nous avons déjà eu occasion de dire, dans ce journal, que le ciment était d'autant moins attaqué par le moût ou le vin qu'il était plus *sec* ; et l'on devrait s'y prendre au moins trois ou quatre mois à l'avance pour faire cimenter ou recimenter les cuves à vendanges.

Mais quel que soit l'âge du ciment, il convient de le traiter de la même façon, pour éviter toute chance de mauvais goût ou d'altération du vin.

Nous considérons comme indispensable d'emplir les cuves d'eau pure, que l'on y laisse séjourner huit à dix jours. C'est en même temps une façon de s'assurer de leur étanchéité : pendant les premiers jours, les

parois absorbent un peu d'eau, le niveau baisse quelque peu, mais ne tarde pas à rester fixe si la cuve ne présente aucune fissure.

Lorsque l'eau est rare, on remplace trop souvent ce remplissage par de simples aspersions, plus ou moins copieuses. C'est insuffisant, et le premier vin sortant des cuves ainsi traitées a presque toujours un goût de terre ou goût de ciment, dont on ne peut se débarrasser que par des moyens que la loi réprouve.

Le procédé le plus généralement adopté jusqu'ici pour affranchir les cuves est le suivant :

Les cuves une fois vidées, on les laisse sécher pendant un jour ou deux, puis on les badigeonne, à deux reprises et à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 20 ou 25 p. 100 (2 kilos à 2 kil. 500 d'acide tartrique dans 10 litres d'eau). On rince ensuite à l'eau pure.

Mais ce procédé n'est pas parfait, ainsi que l'a fait observer M. Roos dans le *Progrès* du 14 juin dernier, et depuis quelques années on tend à remplacer l'acide tartrique par des silicates ou fluosilicates de potasse ou de soude.

Dans ses «*Principes généraux de construction*», M. Ringelmann a donné, sur l'emploi du silicate de potasse, les indications suivantes :

« Badigeonner les parois des cuves, avec une solution chaude de silicate de potasse. Répéter trois fois cette opération, en laissant sécher chaque fois. Il se forme sur les parois des cuves, une mince couche de silicate de chaux, inattaquable par les acides du vin.

« Les proportions de silicate de potasse et d'eau à employer pour les trois couches sont les suivantes, en supposant le silicate de potasse à 35 degrés Baumé :

Couche	Silicate de potasse	Eau
1re	3 litres	7 litres
2e	4 —	6 —
3e	5 —	5 —

« Si le silicate de potasse était à 25 degrés Baumé, les doses devraient en être portées, pour obtenir la même concentration, à 3 lit. 3, — 4 lit. 4 — et 5 lit. 5. »

Les *fluates* (ou fluosilicates) indiqués par M. Roos dans notre numéro du 12 juillet (page 34) semblent devoir donner des résultats meilleurs encore que les silicates simples.

En tous cas, le procédé de silicatisation *est particulièrement recommandable lorsqu'il s'agit de loger des* **vins blancs** *qui, dans les cuves affranchies à l'acide tartrique,* **louchissent** *parfois et perdent ainsi de leur valeur.*

Si l'on voulait conserver dans des cuves de ciment des **vins blancs fins,** *il ne faudrait pas reculer, à notre avis, devant les frais d'un* **revêtement en verre.**

Il est toujours préférable de faire bouillir de la vendange, au moins une fois, dans les cuves neuves, avant d'y loger le vin. Si l'affranchissement n'a pas été *parfait*, le mal qui peut en résulter est moindre.

Lors du *premier remplissage* de la cuve, si l'affranchissement a été fait à l'acide tartrique, qu'il s'agisse de vendange ou de vin, il est prudent d'ajouter 25 ou 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre de contenance, pour éviter la désacidification partielle du vin. Malgré les badigeonnages indiqués, en effet, les parois de ciment, qui sont loin d'être saturées, empruntent souvent un peu d'acide tartrique à la vendange.

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et on jette par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour un kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abondantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur les parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploierait, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on peut très bien faire dégorger les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonate de soude) ; à proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de 6 à 8 jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou futailles sont bien *égouttés*, il faut — si on ne doit pas les utiliser *de suite* — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et futailles usagés. — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération toutes les 5 et 6 semaines jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si

celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu de vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'ont souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et futailles sont la *piqûre*, le *moisi*, le *pourri* et les dépôts de bactéries de la *tourne*.

(1) Piqûre. — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le *détartrer :* on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de mécher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 p. 100; rincer à l'eau pure ; après égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) Moisi. — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartré, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec de la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse et on rince à grande eau pour enlever toute la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on mèche très fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au *permanganate de potasse*, comme dans le cas des fûts *pourris*.

(3) Pourri. — Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits

mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate de potasse (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en l'état, en roulant la pièce à plusieurs reprises pendant 3 ou 4 jours. Après quoi, on videra la pièce, on rincera et on *sentira*. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau, pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et on mèchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 1 kilogr. pour 100 hectolitres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) Tourne. — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que les soufrages très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés avec des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes ; et, à la rigueur, il n'y aurait pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il a été indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment, *à la lance*, toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouvriers chargés du travail, les précautions nécessaires.

— Rappelons enfin que quand on *abreuve* les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de *croupi* qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et *bien méchés au soufre* pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

Assainissement des locaux. — Il est très important de passer en revue non seulement les ustensiles et le matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigoonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou, plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de chlorure de chaux à 1 o/o le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets moisis.

L. D.

LES REMÈDES AUX CRISES VITICOLES

LES CAUSES. — RECHERCHE DES REMÈDES (1)

DEUXIÈME PARTIE. — *Choix des remèdes. Discussion. Conclusion*

Ce qui précède doit laisser pressentir nos conclusions. Le vinage des moûts a toutes nos préférences et nous pensons que la concentration ne peut être autorisée par suite des très graves inconvénients que nous avons signalés plus haut, du moins quand il s'agit de remonter des vins.

Elle peut cependant créer des débouchés intéressants par la production des sirops de raisins, des confitures, des vins sans alcool, mais cela à condition de modifier la législation actuelle qui impose d'abord les raisins lors de leur circulation et taxe ensuite, comme glucose, les jus concentrés.

Nous estimons donc que la concentration peut être autorisée pour transformer les moûts en certains produits nouveaux, mais non pour les remonter. Ce rôle doit être réservé au vinage qui suffit, d'ailleurs, à la presque totalité des besoins.

Il ne faut pas oublier que le vinage compte de nombreux adversaires et qu'une multitude d'objections lui ont été opposées, notamment par les Associations Viticoles du Midi. Mais elles nous paraissent aussi reposer sur un malentendu : elles supposent, en effet, la quasi-liberté du vinage et des mesures de surveillance incomplètes, tandis qu'un contrôle sérieux arriverait à supprimer la plupart des inconvénients qu'on lui reproche.

L'une de ces objections est qu'on favoriserait les petits vins au détriment des autres possédant plus de degré alcoolique. Nous avouons ne pas comprendre comment on peut la justifier.

Supposons, en effet, deux vins, l'un de 7°, l'autre de 9° et qu'on ait également fixé à 9° la limite au-dessous de laquelle la circulation ne sera pas admise. Quelle sera la situation des récoltants de ces deux vins ?

Pour qu'il puisse circuler, le premier récoltant aura dû remonter le sien de 7° à 9°. Sur 100 hectolitres récoltés, par exemple, il lui faudra en distiller 23. En effet, 100 hect. à 7° contiennent 700° d'alcool comme 77 hl. 77 de

---

(1) V. p. 65.

vin à 9° contiennent aussi 700° d'alcool, c'est donc la différence entre 77.77 et 100, soit 23 en chiffres ronds, avec la perte à la distillation, qu'il faudra porter à l'alambic.

Y aura-t-il, dans cette opération de vinage, avantage pour le vin à 7° au détriment de l'autre ? En admettant un prix de vente de 9 fr. le degré, correspondant à une production ramenée à la moyenne, nous trouvons, pour les 77 hectos, vendus par le producteur de vin à 7° remontés à 9°, un prix de 6.237 fr. Le propriétaire du vin à 9° n'ayant pas eu à viner et disposant de toute sa récolte l'aura vendue 8.100 fr. Son avantage sur le premier sera de 1.843 fr., plus la valeur des frais épargnés. Comment prétendre, dès lors, que le vinage a favorisé le petit vin ?

Mais il y a mieux encore, si, par la non disparition des petits vins, il y avait eu crise, le prix du degré aurait baissé d'au moins 2 ou 3 fr., pour tomber à 7 fr. ou 6 fr. ; ce seraient donc 2.700 ou 3.600 fr. qu'aurait manqué d'encaisser le producteur de vin à 9° et qui lui ont été uniquement assurés par la distillation des vins de faible degré.

Comment pourrait-on s'arrêter à cette objection puisque, quoi qu'il arrive, les bons vins restent toujours plus favorisés, sans cependant que soient lésés les producteurs de petits vins, comme un calcul analogue nous le démontrera tout à l'heure.

Une autre objection est que le mouillage devient la conséquence inéluctable du vinage. Elle paraît plus sérieuse à première vue. Nous allons l'examiner.

Distiller du vin pour en retirer l'alcool, consiste essentiellement à en supprimer l'eau. En principe, nous ne voyons donc pas bien ce qu'on gagnerait à restituer cette eau au vin en le mouillant dans un but de fraude, car les frais et la perte à la distillation, le coût des manipulations diverses resteraient pour compte aux fraudeurs. Si l'on admet qu'on fixe un degré au-dessous duquel les vins ne pourront pas circuler — ce qui paraît indispensable cette addition d'eau se comprendrait d'autant moins que les vins mouillés ne pourraient pas se vendre, faute de degré suffisant, Gribouille ne travaillerait pas plus intelligemment.

Mais on nous dira que la fraude peut être limitée et qu'en se servant d'alcool dilué dans une petite quantité d'eau on la rend plus facile.

Faisons donc le calcul de ce qu'on obtiendrait ainsi.

100 litres de vin, à 9° d'alcool, reçoivent 20 litres d'eau, à 15 o/o d'alcool (soit 3 litres d'alcool dans 17 litres d'eau). Nous aurons 120 litres de mélange contenant 12 litres d'alcool ; le mélange sera à 10°.

Nous aurions eu seulement, sans le mouillage, 100 litres de vin à 9° valant à 9 fr. le degré = 81 fr.

Après le mouillage, nous avons 120 litres à 10° qui, à 9 fr. le degré valent 108 fr., soit un bénéfice de 27 fr. dont il faut retirer le prix de 3 litres d'alcool à 5 fr. = 15 fr., donc un gain net de 12 fr.

Avant de pousser plus loin notre examen, remarquons qu'avec le sucrage actuellement autorisé, la même fraude est tout aussi possible comme nous allons le démontrer.

En effet, 5 kilos 200 de sucre produisent par fermentation 3 litres d'alcool ; en les introduisant dans 17 litres d'eau, nous aurons, après fermentation, 20 litres de liquide contenant 3 litres d'alcool. La première opération aura donc été exactement reproduite. Le coût en sera le même à quelques centimes près.

Nous demandons pourquoi les adversaires du vinage le condamnent, sous

prétexte qu'il rend cette fraude possible, et se taisent quand on la pratique au moyen du sucre, le sucrage n'étant qu'un vinage indirect ?

Les adversaires du vinage font encore remarquer que la fraude en question ne détruit pas la somme alcool-acide qui, on le sait, ne doit pas descenau-dessous de 12.5. Mais peuvent-ils en dire autant du rapport alcool-extrait?

Mettons même les choses au pire et admettons que ce mouillage constitue une prime sérieuse pour le fraudeur. Comment, si l'alcool détenu par le récoltant a été pris par lui en charge, pourra-t-il en conserver assez pour remonter tous ses vins à 9° s'il en a déjà disposé en partie pour des mouillages ? Il tournera dans un cercle vicieux : s'il l'achète, sans pouvoir user de la franchise il lui faudra payer les droits, dans le cas contraire il devra justifier de son emploi.

Il n'en est pas de même avec le sucrage, car on peut se procurer au dehors le sucre qui n'est que de l'alcool en puissance et la fraude devient beaucoup plus facile. Enfin, si même ces raisons n'existaient pas, nous pourrions encore faire la remarque suivante : si l'on suppose un mouillage opéré dans les conditions que nous venons d'exposer, il aura fallu introduire 3 litres d'alcool et 17 litres d'eau par hectolitre de vin à remonter de 1°. Si pour se procurer cet alcool, on a distillé du vin à 7° on trouve qu'il en aura fallu :

$\frac{3 \text{ litres} \times 100^{l}}{7^{\circ}} = 42 \text{ l. } 857$ pour produire ces trois litres d'alcool; on aura donc supprimé 39 l. 857 d'eau, alors qu'on en aura restitué 17 par le mouillage ; ce sont, en fin de compte, 22 l. 857 de liquide qui auront disparu malgré tout. Si on avait opéré au moyen du sucre, au contraire, on aurait ajouté 20 litres de matières étrangères sans rien retrancher.

La différence au profit du vinage ressort à $20 + 22{,}286 = 42^{l}{,}857$.

Remarquons, en outre, que la fraude par l'alcool dilué n'aboutit qu'à remonter les vins d'une faible quantité. Comme pour pouvoir circuler, tous les petits vins auraient besoin de recevoir deux ou trois fois plus d'alcool, cette fraude serait donc forcément très limitée. Il n'en est pas de même avec le sucrage qui peut s'appliquer à tous les vins sans qu'on craigne de manquer de matière première.

Il ne faut pas cesser d'insister sur ce point que, si l'on fixe un degré minimum au-dessous duquel la circulation des vins cessera d'être autorisée, la fraude par l'alcool dilué privera celui qui la tenterait d'une partie de l'alcool qui lui serait nécessaire pour remonter ses vins à ce degré minimum et qu'en outre, il devrait rendre compte au fisc de cet alcool pris en charge par lui, le vinage ne pouvant s'exercer que chez le récoltant et sur les moûts.

Au surplus, on sait que l'alcool ajouté aux vins faits se trahit aussitôt par son goût nettement caractérisé et, dans tous les cas, la fraude serait décelée.

L'objection ne paraît donc pas résister à l'examen, puisqu'il suffit de quelques précautions pour la faire tomber. Il ne semble donc pas y avoir d'obstacle sérieux à l'adoption du vinage puisque, d'autre part, on est en droit d'en attendre les meilleurs résultats pour le relèvement des prix et, pour tout dire, le salut de la viticulture.

Quel pourrait être l'effet de son application ?

Nous venons de dire qu'un degré minimum serait fixé, au-dessous duquel aucun titre de mouvement ne pourrait être délivré.

Nous estimons la limite convenable à 9° d'alcool par hectolitre.

A première vue, ce degré limite peut paraître élevé et préjudiciable à quelques-uns. Il n'en est rien, et comme nous allons le montrer, il ne pré-

sente, au contraire, que des avantages pour tous les viticulteurs *sans exception.* Voici sa justification :

1° Le taux de 9° d'alcool est celui qu'exige, en général, le consommateur ;

2° En fixant un degré inférieur, on oblige le commerce à importer des vins de coupage pour relever les autres au taux exigé par le consommateur et leur introduction vient peser lourdement sur les cours.

3° Nous venons de voir qu'un degré limite assez élevé est indispensable pour empêcher la fraude ;

4° Un degré plus bas rendrait inefficace l'adoption du vinage, en ne faisant pas disparaître assez de petits vins et en n'agissant pas suffisamment sur les cours, par conséquent ;

5° La fixation du taux de 9° encouragera la production des vins de haut degré, parce que ceux qui les récolteront n'auront besoin de distiller aucune partie de leur récolte pour remonter le reste, et la conserveront disponible en totalité pour la vente ; avantage considérable puisque le prix de leurs vins sera relevé en même temps et de façon très notable par la distillation des petits vins :

6° On encouragera par là même la plantation des vignes dans les situations leur convenant le mieux et ce sera la mise en pratique du conseil toujours dédaigné : viser à la qualité plutôt qu'à la quantité ;

7° *Enfin, même dans les cas les plus défavorables, l'obligation du vinage des petits vins sera toujours avantageuse, même à ceux qui en récolteraient exclusivement.*

Nous allons examiner ce dernier point particulièrement important.

Admettons des existences totales de 80.000.000 d'hectolitres, stock compris, ce qui est à peu près le cas cette année.

D'après les tables d'Audebert, avec de pareilles existences, les quantités disponibles pour la consommation taxée, c'est-à-dire pour la vente, sont de 51.200.000 hectolitres. La consommation non taxée, consommation en franchise, distillerie, vinaigrerie, pertes, consume, etc., sera de 23.200.000 h. et il devra rester, en fin d'année, un stock de 5.600.000 hectos.

Supposons que l'obligation du vinage à 9° oblige à distiller seulement 4.500.000 hectolitres de vin à 7°, par exemple, ce qui est fort peu, puisque cette quantité correspond seulement à 10.500.000 hectos de vins à remonter de 3°, sur 51.200.000 h. disponibles pour la vente.

Toujours d'après les tables d'Audebert, 51.000.000 d hectos de disponibilités abaissent le prix de vente à 36 fr. 75 l'hecto pour les vins du Midi de 7°. Si la récolte est diminuée de 4.500.000 hectos, le prix des vins de 9° remonte à 63 fr.

Si donc nous prenons le cas le plus défavorable, celui d'un petit propriétaire ayant récolté par exemple 100 hect. de vin uniformément de 7°, sa situation s'établira ainsi qu'il suit, dans le cas du régime actuel ou dans celui du vinage autorisé.

Devant remonter ses vins à 9° il lui faudra en distiller 23 hectolitres pour obtenir l'alcool nécessaire. Il lui restera 77 hectos disponibles pour la vente et le résultat financier sera le suivant :

Situation sous le régime actuel : 100 hect. de vin à 7° à 36 fr. 75, soit 3675 fr.

Régime du vinage : 77 hect. remontés à 9°, vendus à raison de 7 fr. le degré ou de 63 fr. l'hect., soit 4.851 fr.

Profit brut : 1.176 fr. dont il faut déduire les frais de distillation.

Observons que des différences faibles dans les quantités de vins distillées influent fortement sur les prix.

Si, au lieu de 4.500.000 hectos, 6.000.000 avaient été distillés, le prix de l'hecto serait remonté à 70 fr. le produit de la vente à 5.340 fr. et le profit serait passé de 1.176 fr. à 2.841 fr. Pour plus de clarté, nous avons supposé que c'était l'alcool de l'année qui avait servi à viner, alors qu'en réalité, c'eut été celui de l'année précédente. Mais le résultat sera analogue une fois le nouveau régime établi. Le vinage ne peut donc pas être désavantageux aux producteurs de petits vins, bien au contraire.

En résumé, nous voyons que le vinage maintient ouverte la soupape de sûreté de la viticulture actuellement bien rouillée car, malgré toutes les objurgations prodiguées depuis quelques 25 ans pour nous engager à distiller, le résultat est resté purement négatif, faute de débouchés pour l'alcool produit.

En faisant automatiquement disparaitre, chaque année, une assez faible partie de la récolte, on assurera la vente avantageuse du reste. Bien entendu, *seul l'alcool de vin devra être utilisé pour le vinage, à l'exclusion de ceux de lies ou de marcs,* lesquels pourront aller à la consommation de bouche avec les autres eaux-de-vie de fruits. L'Alcool de pur vin devrait être pourvu d'un acquit de couleur distincte.

Le sucrage serait interdit, sauf en des cas spéciaux strictement limités.

Le vinage tire du vin même, l'alcool nécessaire à le remonter ; le sucrage l'apporte du dehors. Le premier procédé relève les cours de nos produits en en réduisant la quantité ; le second, en augmentant leur masse contribue à les abaisser ; la différence profonde entre les résultats nous dicte notre choix et l'on estimera, Messieurs, qu'il faut supprimer le sucrage et adopter le vinage, en lui adjoignant la faculté de concentrer les moûts pour la production de produits spéciaux seulement.

Comme mesures accessoires, nous proposerons également le contrôle sévère des déclarations de récolte, notoirement exagérées dans presque toute la France, puisqu'aucune *sanction pratique* n'en assure la régularité. Elles servent de prétexte aux baissiers et les vignerons devraient bien réfléchir qu'ils travaillent contre eux-mêmes, en déclarant plus qu'ils n'ont récolté.

Nous demanderons aussi une modération de l'impôt de circulation excessif pesant sur les alcools, puisque son exagération même en abaisse le produit ; nous voudrions voir disparaître encore cette mesure inique qui consiste à percevoir la taxe de luxe sur le montant de l'impôt de circulation de telle sorte que tout l'alcool, même de qualité inférieure, s'y trouve soumis.

D'une manière générale, si l'on veut que puisse vivre la viticulture Française, il est indispensable de la décharger de frais accessoires tels, qu'en bien des cas, ils dépassent de loin le prix de la marchandise prise chez le récoltant.............................

Telles sont, quelques-unes, les mesures que je crois propres à enrayer la crise viticole qui s'aggrave d'année en année et que, je l'espère, on voudra approuver.

E. Creuzé,
**Président de la Société d'Agriculture de Poitiers,
Membre de la Commission Exécutive
de la Confédération Générale des Vignerons
du Centre et de l'Ouest.**

Nota. — Certains n'ayant pas paru bien comprendre que la fixation d'un degré limite pour la circulation des vins est, *dans tous les cas*, avantageuse au viticulteur *quel que soit le degré du vin qu'il récolte*, nous croyons utile d'expliquer par quel mécanisme on obtient ce résultat.

Que vend-on en réalité ? Des degrés d'alcool.

Que 700° d'alcool soient répartis dans 100 hectolitres de vin à 7° ou dans 77 de vin à 9°, ils vaudront, dans les deux cas, 4200 fr., à 6 fr. le degré.

Cette constatation prouve déjà qu'il ne pourrait y avoir de perte pour le vigneron, même si le prix du degré n'était pas modifié par la diminution du nombre d'hectolitres à la suite de la distillation et du vinage.

Mais il en est tout autrement. La diminution du nombre d'hectolitres a pour effet immédiat de relever le prix du degré d'alcool de 2, 3 ou 4 fr., selon qu'elle est plus ou moins importante. Du même coup, les 700 degrés d'alcool prennent, du fait de la distillation, une plus value correspondante de 1400, 2100, 2800 fr., et c'est cette plus value qui constitue le bénéfice que trouve le récoltant de petits vins à réduire le nombre d'hectolitres qu'il offre à la vente. Au lieu de 4200 fr., les 700 degrés vaudront 5600 fr. pour une hausse de 2 fr. le degré et 6300 fr. pour une de 3 fr.

Le récoltant de vins de haut degré profite encore plus de cette situation.

Elle est donc avantageuse à tous et dans tous les cas.

Vouloir rejeter le degré limite pour la circulation, serait jeter bas tout le système et nous ne pouvons admettre que des viticulteurs soient assez routiniers pour repousser des bénéfices qu'on leur met dans la main.

Nous devons remarquer également que le système proposé réalise le contingentement, mais sans aucune vexation, sans aucun préjudice pour le récoltant puisqu'il lui permet de tirer immédiatement parti de sa récolte entière.

Nous pensons que la fixation à 6°5 du degré minimum irait à l'encontre de son but. Ces vins pourront toujours être rendus marchands par coupages. Si on oblige à les distiller, l'alcool produit se vendra à vil prix. Notre système résoud la question de tout autre manière.

Enfin a-t-on songé qu'on se plaint surtout du vin de certains hybrides (Noah et Othello) parce qu'ils concurrencent les autres par leur bas prix et pèsent ainsi sur les cours ? Alors comment peut se défendre une mesure ayant pour but de les déprécier encore plus et d'accentuer ainsi leur concurrence ?

E. C.

MASTICS POUR FUTAILLES

Pour boucher les fissures des futailles et éviter les fuites on peut employer un des mastics suivants :

1° *Mastic au soufre.* — Verser dans la fissure du soufre fondu auquel on a eu soin d'ajouter un peu de cire ;

2° *Mastic au fromage blanc.* — Mélanger intimément 5 parties de chaux vive, 6 parties de fromage blanc et 1 partie d'eau. Comprimer ce mastic dans les cavités à boucher, préalablement humectées avec de l'eau ;

3° *Mastic au sang.* — Mêler et pétrir fortement de la chaux vive et du sang frais, le mastic qui en résulte est excellent ;

4° *Mastic aux cendres.* — Mêler et incorporer au feu, dans un vase en terre, des cendres fines et du suif. Ce mastic s'emploie à chaux ; durcissant rapidement, il ne faut en préparer que la quantité nécessaire ;

5° *Mastic au fer.*.

Limaille de fer..............................	98 parties
Fleur de soufre..............................	1 partie
Chlorhydrate d'ammoniaque..............	1 —

Délayer dans la quantité d'eau suffisante pour avoir la consistance du mortier — ce mastic, qui devient très dur, doit être employé immédiatement.

Ces différentes préparations doivent autant que possible s'appliquer avant le remplissage des futailles. Lorsque des fissures se produisent dans un fût plein, on gratte l'endroit fissuré, puis on sèche au fer rouge et on introduit dans la fissure, avec un couteau, du coton en corde ou de la filasse de chanvre ; cela fait, on recouvre le tout de suif bouillant.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Examen pour le Permis de conduire (automobile), par Baudry de Saunier, Flammarion, Editeur, Paris. — En dépôt à l'Automobile Club de l'Hérault et de l'Aveyron, 6, rue Jeu-de-Ballon, Montpellier. — Prix franco : 2 francs.

Brochure de 20 pages au cours desquelles sont exposées d'une manière claire et précise, par l'écrivain si apprécié des milieux sportifs, les notions indispensables à la conduite des véhicules automobiles.

Fédération du Sud-Est des Ingénieurs Agricoles. — *Réunion d'été.* — Les membres de la Fédération du Sud-Est des Ingénieurs Agricoles sont informés que la prochaine réunion d'été aura lieu à Bourg, le samedi 1er août 1925 : rassemblement à 10 h. à l'hôtel de l'Europe, visite des curiosités de la Ville et de Centres d'élevage de volailles. Adresser les adhésions au Secrétaire : M. Gorget, 16, place Bellecour, Lyon.

Une seconde réunion se tiendra à Chalon-sur-Saône, les 26 et 27 septembre 1925, à l'occasion de l'Exposition Nationale d'Horticulture de France et des Colonies. Samedi 26 septembre : réception à l'Hôtel de Ville à 18 h. — Dimanche 27 septembre : réunion à la Chambre de Commerce à 16 h. Pour renseignements et adhésions, écrire au Camarade : M. Truchot, 25, rue de Thiard, à Chalon-sur-Saône.

La Main-d'Œuvre Agricole. — Pendant la saison des grands travaux les agriculteurs dépourvus de la main-d'œuvre indispensable à la rentrée des récoltes dans de bonnes conditions, sont informés qu'ils trouveront des travailleurs qualifiés disponibles immédiatement en s'adressant à : l'Office Central de la Main-d'Œuvre Agricole, Syndicat Professionnel, 8, rue d'Athènes, Paris (9e), ou au Bureau de la Main-d'Œuvre Agricole de leur département qui leur donnera tous renseignements sur demande.

Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne). — Les examens d'admission et le concours pour l'obtention des bourses à l'Ecole d'Agriculture et de viticulture de la Brosse, près Auxerre (Yonne), auront lieu à Auxerre, les 21 et 22 août prochain.

Les candidats doivent être âgés de 14 ans au moment de l'examen.

Les dossiers devront être constitués avant le 1er août.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Moreau, Directeur.

Ecole d'Agriculture de l'Oisellerie (Charente). — Les examens d'admission, obligatoires pour tous les candidats, auront lieu le 21 septembre, à Angoulême.

Les dossiers des candidats aux bourses devront parvenir à la Direction de l'Ecole par l'intermédiaire de la Préfecture de leur département avant le 15 septembre.

Les demandes d'inscription des autres candidats devront être adressées avant cette même date, au Directeur. Pour recevoir les programmes et tous les renseignements, s'adresser au Directeur à l'Oisellerie, par la Couronne, (Charente), téléphone n° 8.

Ecole d'Agriculture d'Antibes. — L'examen d'admission à l'Ecole d'Agriculture d'Antibes aura lieu, à la Préfecture de Nice, le 24 septembre à 8 heures.

La durée des études est de trois ans, et le prix de la pension de 1200 francs par an.

L'Etat, le Département et les communes accordent un certain nombre de bourses.

Pour tous renseignements, et pour recevoir les conditions d'admission, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Antibes (A. M.)

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Mission d'Etudes séricicoles en Italie.

Sous les auspices de la Fédération de la Soie et du Comité National de la Sériciculture, la Compagnie P. L. M. avait organisé une mission d'Etudes séricicoles en Italie.

Cette mission dirigée par le Dr Marcel Astier, député de l'Ardèche, Président du Comité National de la Sériciculture, composée de représentants du Comité National de la Sériciculture, de l'Office National Séricicole, d'un Inspecteur Général de l'Agriculture, de représentants des Associations Professionnelles, de Directeurs des Services Agricoles, de Directeurs des stations Séricicoles et d'Ingénieurs du génie rural, vient de rentrer en France après avoir visité la Lombardie, la Vénétie et le Frioul.

L'attention de la mission a été particulièrement retenue par les méthodes modernes et hygiéniques d'incubation et d'élevage des vers à soie, par les installations d'étouffoirs coopératifs modèles, par les Stations de recherches.

De précieux enseigements ont été recueillis ; notre Sériciculture française ne manquera pas d'en retirer un précieux profit.

Nos compatriotes ont reçu, en Italie, un accueil particulièrement aimable de la part des autorités et des associations provinciales et privées.

Grâce aux relations qu'ont su se créer les représentants de la Compagnie P. L. M. dans les régions visitées, l'organisation du voyage fut parfaite et les établissements visités forts nombreux.

Il serait à souhaiter que ces échanges de vues entre pays voisins soient de plus en plus nombreux. Les relations commerciales et amicales s'en ressentiraient fort heureusement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* Pendant le mois de juin, les quantités de vins entrées dans les Entrepôts parisiens se sont élevées à 284.751 hectolitres, chiffre un peu supérieur à celui du mois de mai : 257.727 hectolitres. Les sorties ont été en progression sur celles des mois précédents : 311.858 hectolitres, au lieu de 303.679 en mai, et 302.689 en avril. Les expéditions au cours du deuxième trimestre de 1924 ayant été de 909.013, celles de cette année de 918.246 ; d'après les chiffres ci-dessus, la différence, en faveur du printemps de 1925, prouverait que les affaires ne se ralentissent pas sur place.

Le commerce qui, ainsi qu'on vient de le constater, voit son stock diminuer de ce fait que les sorties de ses chais sont plus importantes que les entrées est obligé de se réapprovisionner. Il se fait donc quelques achats qui maintiennent les prix sans changements notables sur ceux déjà pratiqués. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 73 à 75 fr., des 9° de 75 à 80 fr., Des vins d'Algérie 10° ont été offerts à 76 fr., des 11° de 83 à 87 fr. Les vins blancs sont toujours assez recherchés, surtout ceux à bons degrés. Voici la note du *Marché aux Vins* :

La demande reste toujours assez active, les transactions sans être importantes sont assez nombreuses tant en petits degrés du Midi et du Centre qu'en vins blancs à hauts degrés.

De même que les marchands en gros, les détaillants se réapprovisionnent au fur et à mesure de leurs besoins. Les prix de vente qu'ils affichent restant les mêmes, soit généralement de 1 fr. 10 à 1 fr. 25 le litre pour les 8°, et de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 pour les 9°, suivant qualités et degré, et aussi suivant quartiers et clientèle. Les prix du commerce de détail ont du reste très peu varié depuis le commencement de l'année, puisqu'en février et mars on voyait vendre les 8° de 1 fr. 05 à 1 fr. 30, et les 9° de 1 fr. 25 à 1 fr. 35 le litre, toujours selon qualités et clientèle.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 juillet	Cours du 20 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	62		»
8 à 9°	à	En raison	44
9 à 10°	86		à
10 à 11°	»	des fêtes	55
11 à »	»		»
Costières	92 à 105	pas de marché	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»		»
Blanc Bourret	»		»
Blanc Picpoul	»		»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 juillet	Cours du 21 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	62		8°.— 45 à 47
8 à 9°	à	En raison	9°.— 47 à 51
9 à 10°	87		10°.— 49 à 54
10° et au-dessus	87 à 91	des fêtes	11°.— 54 à 58
Rosé			12°.— »
Blanc		pas de marché	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 15 juillet 1925. — Vins, pas d'affaires.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 juillet	Cours du 17 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	»	8°.— 45 à 47	8°.— »
8 à 9°	70	9°.— 48 à 50	9°.— 48 à 50
9 à 10°	à	10°.— 50 à 53	10°.— 50 à 53
10 à 12°	90	11°. — 55 à 58	11°.— 55 à 58
Vins rosés	8,50 à 9 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr.	»	»

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 19 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 54 à 59 fr.; de 11 à 12 degrés, de 59 à 62 fr.; de 12 à 13 degrés, de 62 à 66 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 18 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 45 à 47 ; 9 degrés, de 48 à 50 francs ; 10 degrés, de 50 à 53 francs ; de 11 degrés, de 54 à 58 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 juillet	Cours du 16 juillet
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70 à 77	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	77 à 85	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 53
10 à 11°	85 à 90	10 à 11°.— 54 à 57	10 à 11°.— 53 à 56
11 et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 57 à 63	11 à 12°.— 56 à 61

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 11 au 18 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 47 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 50 à 65 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 53 à 65 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 juillet	Cours du 18 juillet
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70 à 74	46 à 49	46 à 49
9 à 10°	74 à 80	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	80 à 91	51 à 55	51 à 56
11 à 12°	91 à 102	55 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

VAR. — **Brignoles**, 21 juillet 1925. — Les transactions sont assez calmes. et les affaires traitées le sont sur la base de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré pour des vins de parfaite tenue. Il reste encore un certain stock en cave mais les détenteurs conservent l'espoir d'une vente intéressante en raison de quelques dégâts causés au vignoble, par le mildiou.

A. GAUTIER

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 15 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CHARENTE. — Les affaires sont peu importantes. On n'achète que pour les besoins courants et les prix ne marquent pas de variation notable.

BEAUJOLAIS. - **Belleville-sur-Saône.** — L'aspect du vignoble est satisfaisant, il n'a eu que peu à souffrir des orages et des maladies ; la cochylis a causé quelques dégâts, mais leur importance ne paraît pas considérable.

La tendance est assez ferme, surtout en ce qui concerne les qualités supérieures ; mais, en général, le calme règne dans les affaires qui se limitent à de petits lots.

CÔTES-DU-RHÔNE. —	Vin de la Côte rôtie..........	1000 fr.
	Vin de l'Hermitage 1924.......	900 —
	Vin de Châteauneuf-du-Pape..	800 à 900 —
	La pièce nue, prise à la propriété.	
	Vin rouge Côtes-du-Rhône 1924	100 à 120 —
	Vin blanc	200 à 250 —
	L'hectolitre nu pris à la propriété.	

De l'Agriculture du Centre. — Notre excellent confrère l'*Action Vinicole* confirme une reprise seusible du trafic des vins dans le Midi. Il en est résulté une hausse des prix.

Dans notre région, les cours s'établissent autour de 6.50 à 7 francs le degré, à la propriété pour les vins blancs ; de 6 à 6 fr. 50 pour les gris.

Les vins rouges de 7 à 8 degrés sont assez demandés, surtout sur les bords du Cher et les prix pratiqués varient de 5 fr. 50 à 6 fr.

Les vins blancs s'écoulent plus difficilement.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux........................	150 à 190	90 à 150
Vieux...........................	200 à 250	100 à 180
Vins blancs fins :		
Nouveaux........................	450 à 580	400 à 450

Autres sans changement.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 11 juillet 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,50 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4 à 4 fr. 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.25 à 5 fr. 75 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 480 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 675 à »»» fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 270 à »»» fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 475 à 480 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 460 »»» à fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 275 à 280 fr. l'hecto.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 480 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 50 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,25 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 20 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Perpignan. — 505 fr. l'hecto les 86°.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 50 ; 25 o/o, 1.55 ; 30 o/o, 1.60 ; 35 o/o, 1.65 »/» ; 40 o/o, 1.70 le degré

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.70 ; 25 o/o, 1.75 ; 30 o/o, 1,80 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,20 le degré ; 65 olo, 3,25 ; 70 olo, 3,30 ; 75 olo, 3,35 ; 80 o|o, 3,40 le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,50 le degré ; 55 olo, 3,60 60 olo, 3,65 ; 65 olo, 3,75 ; 70 olo, 3,90 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 525 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 575 les 100 kilos ; 98 olo, 625 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 910 fr. les 100 kilos ; livrable, »»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 21 juillet 1925.

	juillet	juillet-août	4 derniers
	—	—	—
Blé........	130,75 P.	123,75 P.	123, 123,25, 122,75, 123 P.
Seigle......	105 N.	100 N.	101 V.
Avoine noire.	113 P.	95 à 95,50	92,25 et 92 P.
Avoine.......	107 A.	92 N.	90 N.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 220 fr. ; superphosphate minéral, 14 : incoté ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 12 au Samedi 18 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	»	»	33	15	»	»
Lundi.......	27	»	24	14	»	»
Mardi.......	28	13	26	14	»	»
Mercredi....	28	12	30	»	»	»
Jeudi.......	»	15	22	12	»	0.1
Vendredi....	28	»	21	10	»	4
Samedi......	21	15	20	11	1	»
Total.....	572	248	662	302	10.1	48.1
Rochefort						
Dimanche...	»	»	»	17	»	»
Lundi.......	»	»	24	13	»	»
Mardi.......	»	»	30	17	»	»
Mercredi....	»	»	30	16	»	»
Jeudi.......	»	»	»	14	»	0.1
Vendredi...	»	»	23	»	»	»
Samedi.....	»	»	21	13	1	»
Total.....	»	»	610	306	6	13.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	21	12	35	»	»	»
Lundi.......	22	11	33	17	»	»
Mardi.......	21	7	28	13	»	»
Mercredi....	23	»	32	17	»	»
Jeudi.......	25	8	26	16	»	2
Vendredi....	»	13	25	17	20	»
Samedi.....	24	17	22	7	4	»
Total....	510	244	699	308	64.9	38
Bordeaux						
Dimanche...	25	12	35	14	»	»
Lundi.......	28	14	27	11	»	»
Mardi.......	»	11	31	14	»	»
Mercredi....	29	11	33	18	»	»
Jeudi.......	»	12	26	14	»	1
Vendredi...	»	»	24	15	»	2
Samedi.....	26	18	23	14	»	»
Total....	546	297	726	341	28.9	9.1
Toulouse						
Dimanche .	25	16	33	16	»	»
Lundi.......	25	14	29	19	»	»
Mardi.......	27	14	33	18	7	»
Mercredi...	28	13	38	16	»	»
Jeudi.......	»	13	23	18	»	»
Vendredi ..	»	12	26	17	»	1
Samedi....	28	18	25	15	»	»
Total...	580	378	772	434	76.4	21.3
Perpignan						
Dimanche..	27	19	32	17	»	»
Lundi......	29	19	29	22	»	»
Mardi......	»	16	34	20	0.3	»
Mercredi...	30	20	32	22	»	»
Jeudi......	»	16	»	21	»	»
Vendredi...	»	20	28	18	»	»
Samedi.....	32	21	30	18	»	»
Total...	599	465	753	515	4.6	1.4

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	26.6	10.0	»	»
Lundi	»	»	30.0	10.8	»	»
Mardi	»	»	29.0	13.2	»	»
Mercredi	»	»	21.2	14.2	»	3.4
Jeudi	»	»	20.	13.4	»	0.2
Vendredi	»	»	21.0	12.0	»	»
Samedi	»	»	26.1	7.	»	»
Total	»	»	696.7	326.3	»	71.4
Besançon						
Dimanche	»	»	32	17	»	»
Lundi	»	12	32	17	»	»
Mardi	»	13	26	15	»	»
Mercredi	»	9	30	16	»	»
Jeudi	»	10	22	12	»	0.1
Vendredi	»	13	24	10	»	4
Samedi	»	»	22	12	»	»
Total	20	229	634	340	35	10.1
Lyon						
Dimanche	23	15	32	15	»	»
Lundi	23	12	36	20	»	»
Mardi	24	11	30	27	7	»
Mercredi	25	12	33	16	»	»
Jeudi	25	11	»	14	0.1	0.1
Vendredi	26	12	27	17	6	»
Samedi	28	13	25	9	1	»
Total	644	325	752	404	98	32.4
Marseille						
Dimanche	»	13	30	20	»	»
Lundi	29	15	»	16	»	»
Mardi	28	15	35	18	»	»
Mercredi	»	13	31	16	»	»
Jeudi	»	16	30	18	»	»
Vendredi	»	15	»	16	»	»
Samedi	29	17	31	17	»	»
Total	494	286	741	460	48	»
Montpellier						
Dimanche	29.4	16.7	30.1	12.9	»	»
Lundi	29.0	16.8	33.0	17.9	»	»
Mardi	28.6	14.5	32.4	18.3	»	»
Mercredi	29.0	15.9	34.0	18.5	»	»
Jeudi	29.4	15.1	31.9	20.9	»	»
Vendredi	30.6	16.1	31.7	19.3	»	»
Samedi	29.0	19.9	30.1	12.3	0.9	»
Total	749.9	418.3	846.8	482.2	26.7	4.7
Alger						
Dimanche	»	»	27	21	»	»
Lundi	»	»	27	13	»	»
Mardi	»	»	28	22	»	»
Mercredi	»	19	26	22	10	»
Jeudi	31	19	27	21	»	»
Vendredi	25	20	30	12	»	»
Samedi	26	19	27	12	»	»
Total	262	266	779	536	1	»

Observations. — Eté

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant 20 o/o d'Acide Sulfureux libre pur
et 20 o/o de Phosphate Bi-Ammonique pur.
Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. Jacquemin)

MALZÉVILLE, près Nancy

POMPES A VINS

à main et à moteur

Tuyaux caoutchouc spéciaux
Tous accessoires

F. LIEBAULT
33, Rue de Marseille, LYON

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. **RAVAZ**

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SOUFRES NOIRS

CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

d'origine exclusivement française

supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère

BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandées pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

Insecticide puissant en poudre contre COCHYLIS, EUDÉMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées

ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

MICROPHOSPHATE - MATIÈRES PREMIÈRES

SUPERPHOSPHATES, SULFATES de FER, de CUIVRE, etc,

Demandez les Notices envoyées gratuitement

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — No 31 — Dimanche 2 Aout 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.

J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.

G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun

Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30 fr.** — Pays étrangers, **40 fr.**

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY RECEIVED

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX

CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE

COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote } sont de **BONS ENGRAIS**

CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote } **AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**

9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16

Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.

Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY (Marne).

Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

LA LITTORALE
BEZIERS

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^{D} HUGOUNENQ & C^{IE}, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

46e Année. — N° 31 2 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Vins anormaux. Contingentement ; — Pratiques œnologiques autorisées; — La situation des vignobles.

Jules Crassous .... Possibilités de simplification dans les manipulations de vendange.

Baron de Bolxo......... Etudes de fermentation en Roussillon.

Emile Servière .... Le droit des bouilleurs de cru. Le vinage à la cuve.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Comice agricole du Beaujolais. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte-d'Azur. — L'alimentation du bétail bovin et le contrôle laitier.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Vins anormaux. — Contingentement

Les Chambres se sont séparées sans avoir eu le loisir de discuter à fond les problèmes soulevés par la crise viticole.

La question des « vins anormaux » reste donc en suspens, le Conseil d'Etat se refusant à sanctionner un projet de décret limitant à 6°5 la teneur alcoolique des vins.

On pouvait s'attendre à cette décision, car la *définition légale* du vin : « **Produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais** » est muette en ce qui concerne le degré alcoolique. Et un décret ne saurait modifier une loi.

Il sera donc nécessaire d'attendre la rentrée du Parlement pour faire trancher cette question, d'ailleurs très épineuse.

— D'autre part, le Ministère de l'Agriculture vient d'instituer une large consultation sur la question du *contingentement* des récoltes.

Problème bien délicat aussi, car il semble avoir pour corollaire nécessaire la prohibition d'entrée des vins étrangers.

Serait-il possible, en effet, de contraindre un producteur fran-

çais à brûler ou à retirer de la vente une partie de sa récolte, alors que le marché resterait accessible à tous les vins étrangers ?

Et serait-il possible de fermer complètement nos frontières aux produits des nations voisines ?

Pratiques œnologiques autorisées

Le décret du 19 août 1921, complété par la circulaire n° 57 adressée aux agents du service de la répression des fraudes, ainsi qu'une lettre de M. Chéron en date du 24 février 1924, ont apporté quelques modifications aux règles précédemment fixées. Nous croyons donc utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir et à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

Article premier. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit a quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

Les vins atteints d'acescence simple ayant une acidité volatile : 1° supérieure à 2 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ; 2° supérieure à 2 grammes seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères des vins piqués, bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal ;

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont normaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 0 gr. 500 par litre :

Soit par la présence de deux, au moins, des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 75 par litre, exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre.

Art. 2. — Est considérée comme une tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts ou les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux ;

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1);

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (2). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (3) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 28 janvier 1903.

---

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. – Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

(2) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également, jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

(3) *Loi du 11 juillet 1891.* – Article 3 : Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi de levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par les moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 3 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume

total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabeo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir.

*
* *

La circulaire n° 57, précitée, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

«*Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non par l'eau oxygénée dont l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collages, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes, susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi desdites matières.

De même, j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure » ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

*
* *

Traitement des moûts par le Benzoate de soude. — Pour qu'il n'y ait aucune équivoque sur cette question, nous nous bornerons

à reproduire la réponse du Ministre de l'Agriculture à la Fédération des Syndicats agricoles de l'Oranie :

Paris, 24 février 1924.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

« Par lettre du 25 janvier dernier, vous avez bien voulu me demander que, pour donner satisfaction à la douane américaine qui exige la présence, dans les moûts importés, de benzoate de soude, destinés à les empêcher de fermenter ultérieurement, les administrations ne s'opposent pas à l'addition de cet antiseptique aux moûts destinés à être exportés et que ce traitement soit même autorisé pour la consommation intérieure.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que je ne vois pas d'inconvénient à ce que les jus de raisins ou d'autres fruits, destinés à être consommés comme « boisson non alcoolique » soient additionnés de benzoate de soude, lorsqu'ils sont destinés à être exportés vers des pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique pour la conservation des boissons non alcooliques et aux doses admises par la législation des dits pays.

Mais, en ce qui concerne la consommation intérieure, le seul antiseptique qui puisse être autorisé pour les boissons est l'anhydride sulfureux : il l'a été après de longues études de l'Académie de Médecine et du Conseil supérieur d'Hygiène publique et il n'y a pas lieu de croire que ces assemblées soient disposées à étendre la liste des antiseptiques susceptibles d'être autorisés ».

Le Ministre de l'Agriculture : Henry CHÉRON.

Il va de soi que cette réponse s'adresse aux viticulteurs de la France continentale aussi bien qu'à ceux de l'Algérie.

La situation des vignobles

Le retour du beau temps a enrayé les violentes attaques de Mildiou signalées dans notre numéro du 19 juillet.

Les plus fortes pertes ont porté sur l'arrondissement de Montpellier, le département du Gard et la basse vallée du Rhône.

Nous n'avons pas de nouvelles bien précises sur la situation des vignobles du Nord-Est et du Centre ; on nous signale, cependant, en des situations très variées, des atteintes de Mildiou et d'Oïdium.

— Rien de nouveau en ce qui concerne le marché des vins ; les cours restent fermes, avec tendance à la hausse pour les produits de première qualité.

L. DEGRULLY.

POSSIBILITÉS DE SIMPLIFICATION

DANS LES MANIPULATIONS DE LA VENDANGE (1)

La manipulation de la vendange, à son arrivée au cellier, et pendant les premières opérations de vinification, constitue un des gros soucis du Propriétaire. Aussi les Viticulteurs, Ingénieurs et Constructeurs d'appareils ont-ils rivalisé d'ingéniosité pour réaliser des installations permettant de faire ces opérations vite et sûrement. Il faut aller vite pour pouvoir laisser mûrir le raisin et cependant finir la vendange avant les premières pluies, sûrement, puisque ces opérations sont souvent confiées à un personnel de passage et, j'ajouterai proprement, la propreté étant la condition indispensable d'une bonne vinification.

Le développement et la vulgarisation de la mécanique ont profondément modifié, depuis quelques 35 ans, les installations des celliers, mais sans pour celà supprimer la main-d'œuvre. Cette main-d'œuvre ne grève pas, il est vrai, beaucoup les frais d'exploitations et était très acceptable à une époque ou le personnel disponible était nombreux et facile à recruter. Mais le recrutement est tous les ans plus difficile et devient pour le propriétaire une préoccupation et un risque croissant.

Il semble cependant que les derniers appareils mécaniques mis au point, je veux dire les pressoirs continus et les pompes à vendange devraient permettre de réduire considérablement cette main-d'œuvre, mais certains viticulteurs reprochent, avec raison à mon avis, à ces appareils, de donner parfois un vin défectueux. Les pressoirs continus ont nécessité une longue mise au point avant d'arriver au degré de perfectionnement actuel. Le premier de ces appareils aurait vu le jour en 1888 (Voir Ferrouillat. Fouloirs et Pressoirs continus 1893), j'ai le souvenir d'avoir assisté, en 1895, à des essais du reste négatifs.

Les constructeurs sont arrivés depuis à perfectionner suffisamment leurs appareils et leur fonctionnement est aujourd'hui assez sûr et régulier pour être confié à un ouvrier intelligent. Mais cette sécurité de fonctionnement n'a pas fait disparaître le plus grave défaut du pressoir continu.

Cet appareil est puissant, trop puissant et applique brutalement la force qui lui est fournie, au point d'extraire non seulement le jus du raisin mais encore le suc des grappes et des feuilles en réduisant la matière solide à l'état de particules sèches ressemblant à du tabac grossièrement haché. Il est évident que le liquide ainsi obtenu n'a pas la composition d'un vin normal et comme il contient de grandes quantités de matières solides impalpables en suspension, il est très difficile et parfois impossible à clarifier.

Aussi nombreux sont les viticulteurs qui d'abord séduits par les commodités que donne cet appareil l'ont ensuite abandonné.

On peut faire la même critique, quoique à un degré moindre, à la pompe à vendange, dernière venue parmi les appareils viticoles.

La Compagnie des Salins du Midi s'est préoccupée depuis longtemps de cette question de main-d'œuvre, d'autant plus angoissante que les quantités

---

(1) Communication présentée à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, par M. Jules Crassous, Directeur des Services Techniques de la Cie des Salins du Midi.

de vendanges rentrées chaque jour dans ses installations sont plus considérables.

Dès 1910, elle avait entrepris des essais sur les pressoirs continus et sur les moyens à employer pour que l'application de ces appareils à la vinification en blanc soit susceptible de donner en toute sécurité des produits normaux. Ces essais ont réussi et elle a pu pendant deux ans vinifier sur l'un de ses domaines partie de récolte (6 000 H° environ Aramon et Piquepoul) au pressoir continu sans que l'analyse ou la dégustation aient permis de distinguer le vin ainsi produit de celui obtenu avec la même vendange par les procédés habituels de la chambre d'égouttage et du pressoir discontinu.

Ce résultat obtenu, la Compagnie des Salins a cherché s'il ne serait pas possible de réduire la main-d'œuvre dans la vinification en rouge par des procédés analogues.

Ce sont les conclusions de ces essais que je vais vous exposer :

Je n'ai pas cherché à améliorer la cueillette, le transport du raisin de la vigne au cellier, ni le déchargement de la vendange à son arrivée, la mécanique, au moins actuellement, ne peut tout faire. Mais j'ai voulu supprimer toute reprise de la vendange depuis le moment ou elle est jetée dans le fouloir et le moment ou le marc asséché est chargé sur charrette, pour être porté à la Distillerie ou entassé dans des cuves ou mis en silos. Ce sont, en effet, ces reprises, vidage des chambres d'égouttage, transport des marcs aux pressoirs, retaillages et remaniements si utiles pour le bon assèchement et enfin déchargement du pressoir qui nécessitent le plus de main-d'œuvre et sont des causes de souillure dans la cave.

Le pressoir continu prolongé par un transporteur à courroie devait permettre de résoudre le problème, mais il fallait trouver un moyen efficace de le rendre inoffensif pour la qualité du vin.

Ce moyen a été l'égrappoir. Il est évident, en effet, que si avant tout passage dans les appareils on enlève complètement les grappes et les feuilles, le pressoir ne pourra plus agir que sur le raisin même. Mais les constructeurs consultés déclinaient toute responsabilité pour le bon fonctionnement de leurs appareils, la grappe étant indispensable à leur avis tant pour la formation du bouchon que pour servir de drain. Certains proposaient même de remplacer la grappe par de la paille et la plupart déconseillent encore l'emploi de tout appareil avant le pressoir.

Il a donc fallu faire les essais que n'avaient pas voulu tenter les constructeurs.

Ils furent concluants. Un pressoir continu marche très normalement avec de la vendange égrappée fraîche ou fermentée, son réglage ne présente pas de difficultés et si on ne lui demande pas un degré d'assèchement supérieur à celui obtenu avec le pressoir discontinu (10 à 13 kilog. de marc asséché par 100 kilogr. de vendange fraîche suivant cépages) le vin obtenu n'est pas très chargé en matière solide et se clarifie facilement. Quelques pesées d'épreuve pendant les premiers jours de marche et aux changements de cépages renseignent parfaitement à ce sujet, et le conducteur a vite dans l'œil l'aspect que doit avoir le bouchon pour que le pressurage soit suffisant mais non exagéré.

Il fallait, cependant, malgré toutes les facilités de réglage, prévoir une erreur toujours possible, et limiter les risques, par un égouttage préalable de façon à ne faire passer dans le pressoir continu que le minimum de moûts.

J'ai donc intercalé entre l'égrappoir et le pressoir un séparateur de jus. Cet appareil remplace la chambre d'égouttage et donne 60 à 70 o/o de vin de goutte, qui ne passant pas dans le pressoir ne risque pas d'être défectueux.

Le premier vin qui coule du pressoir est parfaitement clair et correspond comme qualité et quantité, au vin de premier pressurage. La queue, 10 o/o au maximum, est un peu plus chargée en matières solides et correspond au vin de deuxième pressée ou de retaillage. Cette queue seule peut être influencée par un serrage trop intensif.

L'adjonction de cet appareil a eu aussi pour très heureux effet d'augmenter considérablement la capacité de production du pressoir continu, et ce point était important. Le plus gros modèle de pressoir était insuffisant pour une propriété moyenne, il fallait prévoir plusieurs appareils avec toutes les complications que cette multiplicité aurait entraîné. Le séparateur de jus réduisant de plus de moitié le volume de matière à passer dans le pressoir, et de près de deux tiers la quantité de liquide à extraire dans cet appareil, sa capacité s'augmente d'autant.

En fait, un pressoir pouvant passer 3.000 à 3.500 kilogr. de vendange fraîche à l'heure a pu traiter, dans la journée de huit heures malgré les à-coups de la vendange, et grâce au séparateur de jus, de 60 à 65.000 kilogr. Je dois, du reste, ajouter que certains constructeurs présentent des pressoirs continus de plus grande capacité répondant aux besoins d'exploitations plus grandes.

Le problème de la vinification en blanc se trouvait donc résolu. On conçoit facilement une disposition des divers appareils, fouloir, égrappoir, séparateur, pressoir et, enfin, transporteur, telle que la vendange passe automatiquement de l'un dans l'autre pour arriver, enfin, à l'état de marc sec soit à la charrette, soit aux cuves à piquette ou aux silos. Les grappes enlevées par l'égrappoir sont recueillies par le même transporteur à courroie. Le fouloir, l'égrappoir, le séparateur ne nécessitent aucune surveillance, seulement un nettoyage et un graissage périodiques, et un tel ensemble peut être mené par un seul homme surveillant le pressoir et les pompes qui reprennent les diverses qualités de moût.

La vinification en rouge présentait un peu plus de difficultés. Il fallait, après fermentation plus ou moins prolongée dans des cuves, reprendre la matière mécaniquement pour en séparer le vin de goutte et pressurer le marc.

Les essais ont montré qu'une pompe à vendange peut faire cette opération, si la cuve a été remplie de vendange égrappée et si le fond, au lieu d'être plat, est conique ou pyramidal avec une pente de 30 à 40°.

J'ai essayé la pompe rotative à palette commandée du Foulo-pompe Pujas et Leconte, de Nîmes, et aussi la pompe alternative à piston et tiroirs commandés de P. Paul dont le fonctionnement a été identique et tout à fait satisfaisant. Je remercie ces deux constructeurs qui ont bien voulu mettre gracieusement ces appareils à ma disposition Mais ici se pose la grave question de l'égrappage dans la vinification en rouge, question très controversée depuis longtemps, et qui a été à maintes reprises discutée ici même.

On reproche, à juste titre, à cette opération, si elle donne une plus grande finesse au vin, de le faire au détriment de la couleur, du corps et du bouquet. Les éléments qui constituent ces qualités du vin sont contenus entre la peau et la pulpe du raisin, et ne se dissolvent au sein du liquide que pendant la fermentation. Tout ce qui favorisera le contact et la circulation

du liquide pendant la fermentation avec les matières solides, augmentera donc cette dissolution.

Les parties solides de la vendange égrappée remontent très vite à la surface pour former le chapeau, chaque grain constituant un petit ballon rempli d'acide carbonique qui n'est pas alourdi et retenus par l'enchevêtrement des grappes. Le contact et l'intercirculation sont donc considérablement diminués. Il suffit pour faciliter la dissolution, d'opérer un foulage parfait et de faire en cours de fermentation, un ou mieux deux repompages du moût au dessus du chapeau. La pompe à vendange permet par son gros débit (300 à 350 hectos à l'heure), de faire rapidement cette opération qui a l'avantage de faciliter et de régulariser la fermentation. Ainsi se trouve évité l'inconvénient de l'égrappage, par ailleurs indispensable pour obtenir un vin de bonne qualité, malgré l'emploi de la pompe à vendange et du pressoir continu.

La contenu de la cuve de fermentation est envoyé par la pompe au séparateur de jus, puis au pressoir continu. Le dernier jus de cet appareil peut être avantageusement remonté sur la vendange fraîche du jour, sur laquelle il se dépouillera.

Cette vidange de la cuve ne présente aucune difficulté, le chapeau glisse facilement sur les parois inclinées du fond, si on a le soin de faire arriver un mince jèt de liquide tangentiellement à la paroi.

La cuve vidée, ce jet effectue un rinçage parfait de la paroi et le liquide, ainsi déversé, purge les conduits de refoulement de la pompe de toute matière solide risquant de former bouchon.

Les mêmes ajutages peuvent servir à rincer les cuves à l'eau.

La marche de l'installation est donc la suivante :

La vendange foulée aussi parfaitement que possible est égrappée, puis emmagasinée dans une cuve à fermentation.

Cette fermentation terminée, la cuve est vidée par une pompe à vendange refoulant l'ensemble marc et vin dans un séparateur de jus donnant d'une part le vin de goutte, et, d'autre part, envoyant le marc partiellement asséché au pressoir continu qui termine l'assèchement.

On voit que l'installation est la même que pour la vinification en blanc, avec adjonction de cuves de fermentation et d'une pompe à vendange. On imagine facilement un dispositif permettant d'envoyer la vendange égrappée soit directement au séparateur de jus pour faire du blanc, soit à la cuve pour faire du rouge. La même installation permet ainsi de passer instantanément de l'un à l'autre mode de vinification.

Dans les deux cas un homme suffit à la surveillance et à la manœuvre des appareils.

La puissance nécessaire pour mouvoir les appareils d'une installation de ce genre capable de traiter de 50 à 100.000 kilogr. de vendange en 8 heures, est de l'ordre de 15 à 30 HP. — De nombreux Domaines de notre région sont déjà desservis par les réseaux de distribution d'énergie électrique, leur nombre augmentera encore au fur et à mesure de l'exécution du programme d'électrification rurale.

A défaut d'énergie électrique, il existe maintenant des moteurs Diesel de faible puissance, de moyenne vitesse, par conséquent relativement légers, ayant une consommation d'huile lourde aussi faible que celle des gros Diesel industriels. Leur fonctionnement est extrêmement simple, ne demande pas de surveillance. Mieux que les moteurs à essence ou les Semi-

Diesel, ils peuvent être mis entre les mains d'ouvriers inexpérimentés. Le manque de force motrice à proximité n'est donc pas un obstacle.

Les procédés que je viens de vous décrire suppriment tout remaniement et transport de matière à l'intérieur des installations qui peuvent ainsi plus facilement rester propres. Ils réduisent la main-d'œuvre au minimum tout en donnant des garanties pour la bonne qualité du vin. Enfin, ils suppriment tout travail de nuit à la cave, les opérations devant être terminées en une heure au maximum après l'arrivée du dernier convoi de vendange.

Je veux espérer que les essais faits par la Cie des Salins du Midi interesseront les Viticulteurs, et que les considérations qui précèdent leur seront de quelque utilité.

Dans cet espoir, je les dédie à la mémoire de vos deux Présidents : MM. Alban et François Crassous qui, avant moi, ont travaillé à perfectionner la mécanique agricole.

*
* *

1° **Pressoir continu.** — L'inconvénient de cet appareil est de donner parfois des vins qui même s'ils n'ont pas goût de rafle sont très chargés de matières solides (lies).

Nous avons évité cet inconvénient aussi bien dans la vinification en blanc que dans celle en rouge en n'envoyant dans le pressoir que des marcs *égouttés au séparateur* de jus et en réglant le pressurage de façon à obtenir un poids de marc sec de 10 à 13 kilogr. suivant cépages par 100 kilogr. de vendange fraîche.

Dans ces conditions, les inconvénients du pressoir continu ne peuvent porter que sur une faible partie de vin, et en fait nous n'avons pas eu à nous préoccuper de liquider autrement qu'à l'ordinaire les lies produites en quantité à peine plus considérable, et les derniers vins produits au pressoir continu ont été normaux.

2° **Foulo-pompe.** — Nous n'avons pas essayé de faire aspirer la foulo-pompe, en fait les foudres et cuves de fermentation étant généralement surélevées la pompe se trouve naturellement en charge.

La pente adoptée pour la paroi inférieure de la cuve était de 30°. Nous avons l'impression, sans avoir pu le vérifier, que cette pente pourrait être beaucoup diminuée, le glissement de la matière solide étant beaucoup facilité par l'injection tangentiellement à la paroi d'une faible quantité de vin.

Pour les cuves existantes on peut très bien, sans réduire la capacité utile des cuves, faire un remplissage pour ménager ces pentes, puisque le volume de matière à traiter est notablement diminué du fait de l'égrappage initial.

Dans le cas de foudre le problème est plus difficile, il est probable cependant que la prise de la pompe étant placée au point le plus bas la plus grande partie de la matière sera entraînée naturellement, et qu'il suffira pour ramener la matière restante à la pompe de laver les parois au moyen d'une lance a incendie manœuvrée à la main de l'extérieur soit par la porte supérieure, soit même par la porte du fond.

L'égouttage sur le pressoir comme l'indique votre correspondant est peut-être possible, mais il risque d'être long à cause du peu de perméabilité

du marc égrappé, il serait préférable d'ajouter après la pompe un séparateur de jus et de n'envoyer sur le pressoir que le marc déjà égoutté auquel on ajouterait les rafles provenant de l'égrappoir.

Toutes les pompes à vendange nous paraissent aptes à ce travail, cependant la pompe « Paul » aurait notre préférence comme moins brutale.

Jules Crassous.

ETUDES DE FERMENTATION EN ROUSSILLON

Mon camarade M. Sémichon a, dans un très intéressant article intitulé « les solutions nutritives en vinification » (1) rappelé le rôle du gaz sulfureux en vinification et précisé celui de l'ammoniaque.

Je veux indiquer très brièvement les conclusions pratiques auxquelles m'ont conduit plusieurs années de vinification dans ma propriété de Cuxous (Pyrénées-Orrientales); il est très probable que ces conclusions seraient analogues ailleurs.

1° *Emploi du phosphate d'ammoniaque*

En année normale l'emploi de l'ammoniaque est inutile; voici par exemple une expérience faite en 1922 sur 2 cuves : I. — 336 hl. et II. — 334 hl. ; la première avait reçu 25 gr. d'acide sulfureux par hl. et la seconde même dose d'acide sulfureux et 6 gr. d'Azote ammoniacal par hl.

	Degré alcoolique du vin fait	Sucre réducteur par litre le 17 novembre 1922
Cuve I	11°1	1 gr. 95
Cuve II	11°1	2 gr. 11

(Analyse faite par le Service des fraudes).

Le résultat, compte tenu des approximations d'analyse, est le même dans les 2 cas.

Je pourrais citer plusieurs autres exemples absolument analogues.

En vinifiant à l'acide sulfureux seul j'obtiens des vins qui en fin d'année ont une quantité de sucre réducteur de 1 gr. 75 en moyenne, jamais plus de 2 gr. par litre et encore dans ce cas s'agit-il de vin dépassant 14°.

En réalité si les solutions nutritives du commerce renferment du phosphate d'ammoniaque, c'est avant tout parce qu'il permet d'obtenir des solutions d'acide sulfureux d'une richesse qu'on ne pourrait atteindre sans lui.

Mais il faut ajouter qu'en année de pourriture l'addition de phosphate d'ammoniaque est indispensable.

2° *Emploi de l'anhydride sulfureux liquide*

Vinifiant des raisins très riches en sucre qui arrivent en cave à des températures dépassant parfois 30°, j'ai dû adopter une technique toute particulière dont je ne veux pas aborder l'exposé aujourd'hui ; je me bornerai à

---

(1) Voir *Progrès* du 28 juin, page 611.

dire que grâce à l'emploi de doses massives de gaz sulfureux j'obtiens des fermentations ne dépassant pas 30° de température et que les vins obtenus ont des acidités volatiles comprises, suivant le degré alcoolique obtenu, entre 0 gr. 4 et 0 gr. 7 par litre.

Les dissolutions d'acide sulfureux sont préparées chez moi ; c'est un simple manœuvre qui les fait, ce qui donne la mesure de la difficulté de l'opération : toute la précaution consiste à tourner d'un quart de tour environ l'écrou de commande du tube d'acide sulfureux de façon à faire dégager l'acide bulle à bulle dans le récipient contenant l'eau.

J'obtiens des solutions à 8 o/o au maximum. Le titrage de ces solutions est très simple ; les personnes qu'il effrayerait n'ont qu'à procéder par différence de pesée.

Ainsi en commandant les tubes d'acide sulfureux qui me sont nécessaires et en préparant les solutions moi-même, je réalise, sur les produits vendus dans le commerce, une économie de 30 o/o sans compter qu'avec les solutions du commerce on transporte inutilement 75 o/o d'eau.

Quant à l'emploi concomitant de l'acide sulfureux et de l'ammoniaque, emploi que l'on trouve dans les solutions du commerce, écoutons ce que dit l'éminent chimiste qu'est M. Sémichon : « on a dit et écrit et j'ai professé moi-même, qu'il paraît anormal de mettre à la fois dans la vendange ou dans le moût l'acide sulfureux qui ralentit la fermentation et l'arrête même... et le phosphate d'ammoniaque considéré, au contraire, comme un aliment des levures et un stimulant de la fermentation..... »

Cette objection demeure toujours très forte et, pour tout dire, sans réponse et si « commodité passe efficacité » il est infiniment préférable d'employer d'abord l'acide sulfureux et, quand c'est nécessaire, c'est-à-dire très rarement, et plus tard, le phosphate d'ammoniaque ; cette double opération est bien plus courte que celle qui consiste, après avoir ajouté en une seule fois ces 2 éléments, à modérer par remontages, réfrigérations, etc..., une température qu'il était très facile, par l'emploi du gaz sulfureux seul, de ne pas atteindre.

Baron de Boixo,
Ingénieur agronome.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

LE DROIT

DES BOUILLEURS DE CRU.— LE VINAGE A LA CUVE

Appel aux Viticulteurs

Délégué général du Syndicat des Bouilleurs de cru de France, j'ai l'honneur de faire appel aux viticulteurs de l'Hérault pour former la section de ce département.

La loi de 1916 avait voulu donner un coup mortel au droit de bouilleur de cru, en le restreignant à un certain nombre de bénéficiaires avec qui il devait s'éteindre. La loi nouvelle en a rétabli le principe en attribuant à

tous les récoltants la franchise de 10 litres d'alcool pur. C'est sa caractéristique essentielle avec la faculté qu'elle donne de distiller à domicile ou chez le voisin, résultat des réclamations agissantes des petits bouilleurs et des efforts tenaces de leurs défenseurs à la Chambre et au Sénat. Elle est une preuve de plus qu'il est chimère d'abolir une franchise qui s'appuie à la fois sur le droit naturel de propriété et sur une tradition paysanne séculaire.

Principes. — Les principes pour lesquels on lutte dans ce Syndicat sont : le droit de propriété, l'inviolabilité du domicile, la liberté du travail.

Le problème des Bouilleurs de cru y est ainsi posé :

1° Respecter les droits de bouilleurs de cru qui découlent de l'article 545 du Code civil.

La propriété d'une chose, soit mobilière, soit immobilière donne droit sur tout ce qu'elle produit et sur ce qui s'y unit accessoirement. Ce droit on l'a toujours reconnu aux Bouilleurs soit totalement, pendant les périodes de liberté, soit partiellement pendant les périodes de restriction. N'est-ce pas, en effet, le reconnaître que d'accorder en franchise une plus ou moins grande quantité d'eau-de-vie ?

2° Respecter les droits de l'Etat. Il est, en effet, incontestable que l'Etat a parfaitement le droit de taxer l'eau-de-vie quand elle quitte le domicile du Bouilleur pour entrer dans le commerce. Tous les bouilleurs reconnaissent ce droit et demandent seulement de consommer en franchise l'alcool provenant exclusivement de leur récolte et strictement nécessaire à leurs exploitations, ce qui revient à dire que la quantité d'alcool à accorder en franchise aux bouilleurs de cru doit être proportionnelle à leurs exploitations.

3° Respecter les intérêts légitimes des bouilleurs de profession.

4° Rendre la production d'alcool assez facile pour qu'aucun produit ou sous-produit ne soit perdu dans la ferme.

5° Nécessité de donner un peu raison aux moralistes et aux hygiénistes adversaires de l'alcool, au moins pour les autres. Comme les idées changent ! Avant la Révolution on considérait l'alcool comme un remède universel et l'on prétendait qu'en boire raisonnablement prolongeait la vie, d'où son nom d'eau-de-vie. Et de fait la nocivité de l'alcool n'a véritablement apparu qu'avec l'alcool industriel et c'est une des raisons pour lesquelles nous voulons que l'alcool d'industrie aille à la force motrice à l'éclairage, etc., etc., et que l'alcool de fruits soit exclusivement réservé à la consommation de bouche.

Messieurs, énoncer les données d'un problème est la partie la plus facile. Le résoudre est autre chose. Nos Sénateurs, nos Députés, si dévoués à notre cause, malgré leur bonne volonté, semblent avoir vainement essayé de le faire en 1916.

Loi de 1916. — La loi qu'ils ont pu nous donner est en effet en opposition avec tout ce que nous venons de dire ; ne consacre-t-elle pas :

La méconnaissance au moins partielle des droits des bouilleurs de cru, en ne leur accordant en franchise que dix litres d'alcool pur, quelle que soit la grandeur de leur exploitation.

La violation complète et odieuse du domicile du cultivateur.

Les tracasseries continuelles de la Régie.

Les pertes de temps innombrables aux bureaux de la régie, à la suite des employés à l'atelier public.

Les périodes de distillation intempestives, pendant que des travaux plus urgents sollicitent le cultivateur.

Nous sommes certainement tous d'avis que la loi de 1916 doit être revue et corrigée.

Le Syndicat des bouilleurs de cru de France se propose précisément d'étudier cette révision et d'améliorer autant que faire se pourra notre lamentable situation de distillateurs enchaînés. Nous pourrons ainsi attendre avec moins de heurts ni de secousse nouvelle les circonstances financières et économiques plus favorables qui permettront le retour à la liberté, à la libre distillation de nos pères. C'est le but suprême du Syndicat, ne le cachons pas.

Comment admettre, en effet, sans véhémente protestation, qu'un viticulteur qui a sué sang et eau pendant toute une année et souvent, hélas ! vider entièremeut sa bourse pour faire venir une récolte ne puisse pas la distiller librement chez lui si le malheur veut que par suite de conditions climatériques défavorables, sa vendange soit de mauvaise qualité et son vin impropre à la consommation. C'est contre lui, non seulement une atteinte grave à son droit de propriété, mais encore une odieuse tyrannie! Il est à craindre qu'un jour écrasé d'impôts sa colère explose en actes regrettables !!!

Groupons-nous donc sans retard, mes chers amis, sentons-nous de suite les coudes et comptons surtout sur nous-mêmes en attendant des jours meilleurs ; ils viendront sûrement un jour ou l'autre si vous le voulez bien et n'oubliez pas que dans beaucoup d'autres régions, autant cidricoles que viticoles on le veut aussi et de la façon la plus énergique. Le viticulteur doit enfin penser à la bonne fermentation de ses vendanges et à la bonne tenue de ses vins.

Vinage. — Dans cet ordre d'idées, je dois vous dire que j'ai pu obtenir facilement et sans la moindre opposition au Conseil national du Syndicat, où la plupart des Régions Cidricoles et Viticoles étaient représentées, l'adoption d'un article de plus à son programme d'action :

Le rétablissement du droit de vinage à la cuve que la réglementation du droit de bouilleur de cru de 1900 a fait perdre aux viticulteurs et la modification de l'article 2 de la loi du 24 Juillet 1894 pour qu'il établisse, sans sous-entendu ni équivoque, une distinction entre le vinage à la propriété et le survinage ailleurs. Je donnerai plus loin toutes les explications nécessaires pour être bien compris.

Avantages du Vinage. — Je n'insisterai pas sur les avantages immenses que le droit de vinage donnerait à la viticulture au double point de vue

économique et œnologique, avantages que les adversaires du vinage ne peuvent pas passer sous silence ; ils ont dits, écrits, et répétés bien souvent. Qu'il me soit permis toutefois d'en rappeller un encore une fois parce qu'il est le plus important de tous :

Logement de Récoltes. — Quand en fin de campagne vinicole, le prix du vin ne donne pas satisfaction au viticulteur et quand une récolte abondante est sur pieds, par la distillation il peut faire le vide dans la plupart de ses foudres, loger sa nouvelle récolte sans frais supplémentaires et par le vinage avoir un débouché certain et tout trouvé pour son alcool.

Sans distillation et sans vinage possibles il est contraint et forcé de vendre son vin au prix qu'on veut bien lui offrir si on lui en offre un et de jeter, malgré lui, sur le marché, du vin à un prix extrêmement bas, généralement secret. Si à cet article à bon marché vient s'ajouter le vin de la récolte suivante qu'il ne peut pas loger et qu'il est obligé encore de vendre à n'importe quel prix, quel mois de la nouvelle campagne faut-il qu'il attende pour que tous ces vins à trop bon marché aient disparu ?

Poser la question. C'est évidemment la résoudre pour tous ceux qui n'ont aucun parti pris.

Dans un récent accord entre Cidriculteurs et Viticulteurs, accord qui a été confirmé au Conseil national du Syndicat, les deux grands principes rationnels suivants ont été approuvés:

1° L'alcool de cidre peut seul retourner au cidre.

2° L'alcool de vin peut seul retourner au vin.

C'est donc la possibilité de vinage en franchise que devraient avoir tous les viticulteurs pour, dans beaucoup de cas, pouvoir se tirer d'embarras, comme faisaient autrefois leurs pères toujours avec succès.

Est-il posssible qu'un seul d'entre-eux puisse raisonnablement s'y opposer ? non, mille fois non, s'il connaît suffisamment l'histoire du vinage. Quelle est donc cette histoire ? La voici de 1814 à 1900. Soit une période de bien près de cent ans.

Histoire du vinage. — Dans cette longue période, deux vinages absolument distincts se pratiquaient en France, l'un était l'exception et l'autre était la règle. Le premier était celui du Viticulteur et le second celui de tous les Négociants qui, par vinages et survinages successifs pouvaient remonter la richesse alcoolique des vins,

jusqu'à 30° en 1814
jusqu'à 26° en 1824
jusqu'à 18° en 1852
jusqu'à 15° en 1871

Les vinages se sont faits avec de l'alcool d'industrie, dès que celui-ci a paru sur le Marché et, chose incroyable, ils se font encore avec ce même alcool pour les vins destinés à l'exportation et à la champagnisation. Je sais bien que la Commission consultative interministérielle propose le vinage avec le seul alcool de vin, mais il n'a jamais été question de vins

proprement dits, on n'a toujours fait allusion qu'aux vinages de vins dits apéritifs.

Vinages et survinages. — Les vinages et survinages autorisés autrefois, se faisaient donc avec de l'alcool d'industrie. Comme ils n'étaient qu'une préparation à des mouillages ultérieurs, voyez combien ils étaient préjudiciables aux intérêts de la viticulture et, malgré cette concurrence absolument déloyale, les viticulteurs avec leur libre distillation se sortaient toujours d'embarras. Pour s'en convaincre il suffit de lire attentivement les enquêtes viticoles de 1850-1858-1866-1872-1875-1894. On peut donc affirmer que la libre distillation avait le double pouvoir de les débarrasser et des vins naturels et des vins artificiels.

Vignes à grand rendement. — Ces vinages et survinages n'étant plus possible aujourd'hui, croyez-vous que les vignes à grand rendement dont la culture d'ailleurs n'est possible que sur une surface très réduite pourraient donner avec le vinage, autant de vin qu'en donnaient autrefois l'eau et l'alcool d'industrie ? assurément non, puisque pour viner les vins, il faudrait préalablement en faire disparaître une bonne partie par la distillation. Laissez donc pour le moment, tout au moins, le viticulteur absolument libre d'exploiter sa propriété comme il l'entend, il est le meilleur juge. Voilà ce que donnaient en France les vinages et survinages commerciaux, c'était la règle.

Le viticulteur, au contraire, ne distillait et ne vinait que quand il y était contraint et forcé, quand il ne pouvait loger ses excédents de récolte, quand par suite d'accidents climatériques ses vendanges étaient défectueuses et ses vins de mauvaise qualité.

La distillation peut mettre en perte le producteur elle, peut être pour lui une mauvaise opération commerciale a écrit le regretté docteur Cot en 1901, mais elle donne toujours une plus value aux vins de bonne qualité. C'est là ce qu'il faut voir. Les mauvais vins ruinent toujours les bons.

Le viticulteur ne vinait pas au delà de 2 o/o, a écrit le regretté Henri Marès en 1863.

Personne ne se plaignait de ce vinage, l'Académie de médecine l'avait approuvé en 1866 en établissant une différence entre ce vinage salutaire et l'autre qu'elle appelait le survinage fraudeur. En effet, ces survinages commerciaux ne servaient qu'à faire des vins artificiels avec de l'eau et tout le monde y perdait sauf ceux qui les faisaient : Hygiène publique, Trésor, Viticulteurs, etc. A cause de ce mécontentement général, le législateur n'a cessé de s'occuper de ce survinage de 1814 à 1894, en réduisant de plus en plus le maximum d'alcoolisation autorisé et en l'interdisant complètement en 1894, en l'assimilant à une fraude commerciale. La loi du 24 juillet 1894 n'a laissé l'autorisation de vinage que pour les vins destinés à l'exportation ou à la Champagnisation.

En 1894 on a donc été débarrassé de ce survinage malsain qui n'a laissé que de mauvais souvenirs.

(*à suivre*).

Emile Servière,
Ingénieur agricole E. A. M.
Propriétaire-viticulteur
Délégué général du Syndicat National
des Bouilleurs de cru.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice Agricole du Beaujolais. — Le Concours annuel du Comice agricole du Beaujolais, aura lieu, cette année à Beaujeu, le dimanche 16 Août.

Plus de 2.000 francs de primes et médailles seront distribuée.

Instruments et machines agricoles, matériel vinicole et articles de caves. — Façon culturales de la vigne. — Animaux domestiques et basse-cour. — Produits agricoles et viticoles. — Expositions des vins.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles et exploitations agricoles. — Culture fruitière, Reboisement, Apiculture, Laiteries rurales. — Primes aux anciens serviteurs. — Familles agricoles, Garde-Champêtre, Mutualité agricole. — Enseignements agricole.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le *5 août*, *dernier délai*, à M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Groupement des Ingénieurs Agricoles de Provence et Côte d'Azur

Le 2 Mai dernier, les I. A. de Provence et Côte d'Azur, réunis salle de la Société d'Agriculture de Toulon, ont constitué définitivement leur groupement et adopté les Statuts. La zone d'influence comprend : Bouches-du-Rhône Var, Alpes-Maritimes, Hautes et Basses-Alpes.

Bureau définitif : Bernès, président ; Filleau, secrétaire ; Barqui, trésorier ; 4 vice-présidents, 1 par département, réservé.

Admission réservée aux seuls Anciens Elèves des 3 Ecoles Nationales. Réunions fixées tous les 3 mois : Janvier, Avril, Juillet, Octobre, de préférence le dernier Samedi.

Correspondances à Folleau, Villepey, par St Aygulf (Var).

Appel. — Le bureau adresse un chaleureux appel aux I. A. qui n'ont pas encore adhéré au groupement, il y en a plus 100.

L'Alimentation du Bétail Bovin et le Contrôle Laitier. — Nous rappelons que le Congrès de l'Alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris, les 28 et 29 Octobre prochain.

Il n'est pas douteux que tous les agriculteurs et éleveurs soucieux d'améliorer l'exploitation de leur bétail ou d'accroître leur production laitière auront le plus grand intérêt à suivre les travaux de ce Congrès.

Pour renseignements, prière de s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, Avenue de l'Opéra, à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

Bercy et Entrepôts. — PARIS. — Du *Moniteur Vinicole* : Des achats un peu suivis, mais portant sur de petits lots en réassortiment, ont maintenu quelque animation aux affaires sur place, au cours de la dernière huitaine. Cependant, sauf pour les vins à bas degrés, qui sont recherchés, les prix payés ont plutôt marqué un léger fléchissement. On a traité des vins rouges du Midi de 7° à 7°5 de 70 à 72 fr. ; des 8° de 74 à 75 fr. ; des 9° de 75 à 79 fr. ; des 10° de 78 à 81 fr. Des vins d'Algérie titrant de 10°5 à 11° ont été payés de 80 à 85 fr., ceux de 11°5 à 12° de 88 à 94 fr., suivant qualités ; des rosés de même provenance, aux environs de 100 fr. pour des 11°5. En vins blancs, on a vu des offres de 72 à 75 fr. pour des produits du Centre faisant de 8° à 8°5 ; des Algérie 11° auraient été payés de 103 à 108 fr. ; un lot de vins d'Espagne 12° a été proposé aux environs de 120 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris.

La note du *Marché aux Vins* du 17, était ainsi conçue :

Le mouvement d'affaires a été presque nul cette semaine dans les Entrepôts, la plupart des maisons ayant été fermées pendant les fêtes. La reprise du travail semble devoir marquer une recrudescence dans la demande en petits degrés rouges et blancs, d'autant plus prisés sur la Place que la recherche en est plus active au vignoble par la distillerie, qui escompte une nouvelle hausse de prix par l'Etat des alcools de rétrocession.

Il y a eu quelques demandes des débitants ; les fêtes du 14 juillet, ayant duré plusieurs jours, ont fait des vides dans leurs caves, quoique la plus forte consommation ait été celle de la bière.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 juillet	Cours du 27 juillet
7 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	44	44
9 à 10°	86	à	à
10 à 11°	»	55	55
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de St-Laurent-d'Aigouze (Gard), a vendu le 20 juillet, 300 hectos de vin rouge 9°3 (sur 4.000 demandés), à 50 fr. l'hectolitre ; le 22 juillet 150 hectos du même vin à 52 fr. l'hectolitre (sur 1.500 hectos demandés) ; le 24 juillet 200 hectos du même vin à 53 fr. l'hectolitre (sur 500 hectos demandés).

Le tout hectolitre, nu, pris sur place.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
7 à 8°	62	8°.— 45 à 47	8°.— »
8 à 9°	à	9°.— 47 à 51	9°.— 49 à 52
9 à 10°	87	10°.— 49 à 54	10°.— 51 à 55
10° et au-dessus		11°.— 54 à 58	11°.— 55 à 58
Rosé		12°. »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Lunel. — Partie des rosés de la cave du Grès-Saint-Paul, vendue 80 fr. l'hecto nu, pris sur place, soit 6 fr. 77 le degré; vendeur, M. Servière courtier, M. Gempp ; acheteurs, F. Lachaise et Cie.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 22 juillet 1925.

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 45 à 58 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 juillet	Cours du 24 juillet
7 à 8°	»	8°. — »	8°. — »
8 à 9°	71	9°. — 48 à 50	9°. — 48 à 51
9 à 10°	à	10°. — 50 à 53	10°. — 51 à 53
10 à 12°	90	11°. — 55 à 58	11°. — 55 à 58
Vins rosés	8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr.	»	6,50 à 7 fr. le d.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 26 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 54 à 59 fr.; de 11 à 12 degrés, de 59 à 62 fr.; de 12 à 13 degrés, de 62 à 66 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 25 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 46 à 48 ; 9 degrés, de 48 à 50 francs ; 10 degrés, de 50 à 54 francs ; de 11 degrés, de 55 à 58 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 juillet	Cours du 23 juillet
7 à 8	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°.— 50 à 53	9 à 10°.— 50 à 53
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°.— 53 à 56	10 à 11°.— 53 à 56
11 et au-dessus	93 à 104	11 à 12°.— 56 à 61	11 à 12°.— 56 à 61

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 18 au 25 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 47 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 50 à 65 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 53 à 65 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 juillet	Cours du 25 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	46 à 49	47 à 49
9 à 10°	76 à 82	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	82 à 92	51 à 56	51 à 55
11 à 12°	92 à 102	56 à 60	55 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 22 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

En résumé, affaires calmes. Marché à suivre vu l'apparition du mildiou signalée dans certaines régions.

VAUCLUSE. - **Valréas**. Marché du 22 juillet.— Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

CENTRE. — *De l'Agriculture du Centre* — Depuis une quinzaine de jours, les transactions et les retiraisons ont été assez nombreuses dans nos régions, malheureusement à des prix qui ne paient pas le vigneron de son laborieux effort.

Quelques viticulteurs ont résisté.

On nous signale du mildiou — et du mildiou de la grappe.

Les vins blancs de crus, Saint-Martin-le-Beau, 9°5 à 10 degrés, se traitent à 75 et 80 francs l'hecto. Les Vernou 10 degrés à 10°5, également à 80 fr. Tous ces prix s'entendent l'hecto nu à la propriété, tous frais en sus.

LOIRET. — **Orléans**. — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 140 à 185 fr. Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 125 à 140 fr.; de Blois, 110 à 125 fr.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 18 juillet 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,50 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4.25 à 4 fr. 50 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.25 à 6 fr. le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 490 à 500 fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 690 à 700 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 275 à 280 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 475 à 480 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 460 »»» à fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 275 à 280 fr. l'hecto.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 490 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 à 275 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 60 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,25 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Perpignan. — Pas d'affaire.

Alger. — Trois-six de marc, 440 à 450 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine Tartre brut, le kilog, 1,75 à 2 fr., 05 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 juillet 1925.

	juillet	août	4 derniers
	—	—	—
Blé.........	136 P.	127,50, 127,75 et 128 P.	125,50 et 125,75, P.
Seigle......	98 N.	99 N.	99 N.
Avoine noire.	117 P.	102 P.	95 et 94,75 P.
Avoine.......	104 N.	92 N.	90 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	172 1/2	101 55	135 41	— 0.78
Maïs disp................	119 3/4	81 20	101 51	— 0.85

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 161 1/4 c. (126 fr. 58 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 159 1/2 cents (125 fr. 20).

Alger. — Blé tendre colon, nouveau, 124 à 126 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, nouveau, 130 à 135 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances, nouveau, suivant qualité, 125 à 128 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 87 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 86 à 88 fr. les 100 kilos. Foin, 25 à 27 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 219 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,20 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. – Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 % de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 % en sacs : consommation, 225 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 % en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Rouméguous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 19 au Samedi 25 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	21	10	20	8	2	»
Lundi	23	12	28	15	»	0.3
Mardi	22	11	24	13	0.2	»
Mercredi	22	14	22	14	2	3
Jeudi	23	14	21	14	20	0.3
Vendredi	»	»	22	15	»	0.1
Samedi	22	13	22	14	»	0.5
Total	705	322	821	395	34.3	52.3
Rochefort						
Dimanche	»	»	22	»	»	»
Lundi	»	»	27	17	»	7
Mardi	»	»	23	13	»	»
Mercredi	»	»	22	16	»	0.6
Jeudi	»	»	23	15	14	0.6
Vendredi	»	»	21	15	»	0.4
Samedi	»	»	22	15	»	0.6
Total	»	»	770	397	20	22.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche	25	16	23	7	1.3	»
Lundi	»	»	29	»	«	«
Mardi	»	»	29	15	»	28
Mercredi	28	14	18	13	»	9.1
Jeudi	30	16	21	11	0.6	»
Vendredi	»	»	21	14	»	»
Samedi	»	»	23	15	«	»
Total	593	290	863	383	66.8	75.1
Bordeaux						
Dimanche	»	14	24	9	1	«
Lundi	19	»	29	16	4	9.1
Mardi	24	16	»	14	»	14
Mercredi	»	15	23	11	0.3	2
Jeudi	»	14	23	15	»	2
Vendredi	»	»	21	11	»	0.2
Samedi	»	14	22	14	»	1
Total	589	370	868	431	34.2	37.4
Toulouse						
Dimanche	30	16	27	10	»	»
Lundi	20	15	30	18	5	»
Mardi	20	13	24	16	0.3	4
Mercredi	»	19	20	12	2	2
Jeudi	25	»	24	12	2	»
Vendredi	»	»	23	15	»	9
Samedi	»	13	24	9	»	»
Total	675	454	944	526	85.7	86.3
Perpignan						
Dimanche	31	19	30	15	0.5	»
Lundi	26	20	33	20	0.2	»
Mardi	28	20	29	20	0.1	0.6
Mercredi	»	20	26	18	»	»
Jeudi	32	17	27	17	«	»
Vendredi	»	»	28	18	»	»
Samedi	»	18	27	»	»	»
Total	716	559	953	623	5.4	2

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	696.7	326.3	»	71.4
Besançon						
Dimanche	»	17	24	9	»	»
Lundi	»	16	21	16	12	»
Mardi	»	16	31	16	»	»
Mercredi	»	18	22	13	»	»
Jeudi	34	15	»	13	5	»
Vendredi	»	»	»	»	«	»
Samedi	»	13	»	»	»	»
Total	54	324	732	407	52	10.1
Lyon						
Dimanche	28	17	26	9	»	»
Lundi	28	18	»	19	2	0.2
Mardi	30	16	33	18	»	0.2
Mercredi	32	18	20	15	»	48
Jeudi	35	14	22	13	13	»
Vendredi	»	»	24	13	»	0.2
Samedi	»	16	23	15	»	1
Total	797	424	900	506	113	38.8
Marseille						
Dimanche	28	16	29	13	»	»
Lundi	28	18	30	16	22	»
Mardi	31	21	31	20	0.3	»
Mercredi	»	»	29	17	»	0.1
Jeudi	»	20	27	18	»	»
Vendredi	»	»	28	19	»	»
Samedi	»	19	27	17	»	»
Total	584	380	942	580	70.3	0.1
Montpellier						
Dimanche	29.0	19.9	27.0	14.9	0.9	»
Lundi	26.6	17.9	26.3	15.5	0.2	»
Mardi	29.0	20.5	25.0	21 0	0.3	»
Mercredi	29.0	17.9	27.0	13.8	»	2.2
Jeudi	29.2	17.6	27.6	16.1	»	»
Vendredi	29.0	13.9	26.2	16.9	»	»
Samedi	28.4	15.9	29.2	17.3	»	«
Total	950.1	541.9	1035.1	597.7	28.1	6.9
Alger						
Dimanche	»	»	28	21	»	»
Lundi	»	»	27	»	»	»
Mardi	35	23	»	»	»	»
Mercredi	37	25	33	25	»	»
Jeudi	29	19	34	23	»	»
Vendredi	»	»	27	23	»	»
Samedi	»	19	26	21	»	»
Total	363	352	954	649	1	»

Observations. — Eté.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.
Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. Jacquemin)

MALZÉVILLE, près Nancy

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O.I. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE,** près **Nancy**.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes**. — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

INDUSTRIELS ET VITICOLES * SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES
S.P.I.C.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4 500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SOUFRES NOIRS
CUPRIQUES ET NON CUPRIQUES

d'origine exclusivement française

supérieurs aux Soufres jaunes d'origine étrangère

BOUILLIE SCHLŒSING

Reine des Bouillies cupriques contre MILDIOU, BLACK-ROT, etc.

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Très efficace. Recommandées pour les premiers traitements contre COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISE, MILDIOU, etc.

NICOPOUDRE CONCENTREE SCHLŒSING

Insecticide puissant en poudre contre COCHYLIS, EUDÉMIS, OIDIUM

Spécialement recommandé en poudrages à sec après les premiers traitements arsenicaux

VITRIOLINE SCHLŒSING

Poudre cuprique pour le VITRIOLAGE à sec des Semences

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

à combustion sans coulure (Breveté S. G. D. G.)

Remplace partout aujourd'hui les Mèches soufrées

ENGRAIS POUR TOUTES CULTURES

MICROPHOSPHATE - MATIÈRES PREMIÈRES

SUPERPHOSPHATES, SULFATES de FER, de CUIVRE, etc,

Demandez les Notices envoyées gratuitement

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — No 32 | Dimanche 9 Aout 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône).

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

LD HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O.✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

46e Année. — No 32. 9 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Désaccords et discordes entre viticulteurs ; — La récolte des blés compromise ; — Nouvelles des vignobles ;

Emile Servière .... Le droit des bouilleurs de cru. Le vinage à la cuve.

E. Hugues .... Analyses comparatives des vins rouges de goutte et de presse de différentes caves.

Chemins de fer du Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Désaccords et discordes entre Viticulteurs

Nous recevons presque journellement des « projets de sauvetage de la viticulture » qui diffèrent notablement suivant qu'ils proviennent du Nord ou du Midi, de l'Est ou de l'Ouest, de pays délimités ou de régions à vins ordinaires, de terroirs produisant de hauts ou de petits degrés !

Nous trouvons aussi, dans les journaux régionaux, des délibérations de Sociétés ou de Congrès plus ou moins importants, où l'on ne ménage pas toujours autant qu'il le faudrait les intérêts et les opinions d'autres groupements de producteurs.

De part et d'autre on a de bonnes raisons à faire valoir, parce que l'on envisage, avant tout, les intérêts particuliers de la région que l'on représente.

Et comme chacun croit, de très bonne foi, détenir la « vérité vraie » on arrive difficilement à s'entendre.

Qui plus est, nous voyons apparaître des divisions profondes dans une même région. Le Congrès tenu à Chalon-sur-Saône, le 16 mars dernier, par le « Conseil paysan de la région bourguignonne », nous en a fourni un premier exemple (1). Un meeting tenu à La

(1) *Progrès agricole* du 3 mai 1925, p. 414.

Réole (Gironde), le 13 juin dernier, sous les auspices de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest, a fait apparaître les mêmes divergences de vues entre grands et petits vignerons, représentés, les uns, par l'Union Girondine des Syndicats agricoles, les autres par un nouveau groupement, la « Fédération des paysans de la Gironde ».

En conclusion de ses délibérations, le meeting de La Réole votait la résolution suivante :

« Les viticulteurs du Réolais, réunis le 13 juin...., conseillent aux groupements régionaux, tout en poursuivant la réalisation de leurs revendications particulières, de combiner leur action avec les organisations viticoles, comme la C. V. S. O., en vue d'obtenir des Pouvoirs publics *le maintien de la fabrication des piquettes* dans la mesure des besoins familiaux et le vote de toutes mesures susceptibles d'abaisser le prix des transports, *d'interdire le marché aux vins ayant un degré trop faible*, de favoriser, pour le récoltant, la plus large utilisation possible des raisins, et de proportionner le droit de circulation des vins à leur valeur commerciale ».

Dans son Assemblée générale du 8 juin, la Société d'agriculture de la Gironde s'était également prononcée, à une très grosse majorité, pour le maintien de la fabrication des piquettes.

Dans le compte rendu de la même séance de la Société d'Agriculture de la Gironde, nous relevons l'observation suivante :

« Divers membres estiment que la piquette ne pourra jamais être totalelement supprimée, car la masse des petits propriétaires exploitants, métayers et fermiers, ne consentira pas à se priver d'une boisson qui lui plaît, qui est hygiénique et qui, en fait comme en droit, est sa propriété *à l'intérieur de son exploitation* ».

Nous avons déjà écrit quelque chose de semblable.

Sauf erreur, si les Chambres votent un jour la suppression des piquettes, nous pensons que la loi ne sera observée que dans les grandes et moyennes exploitations des quatre départements gros producteurs du Midi. Ce serait déjà quelque chose ?

Morale : Nous n'arriverons à un bon résultat que si nous parvenons à nous entendre, d'un bout à l'autre de la France viticole, et à parler le même langage. Pour le moment, nous sommes en pleine confusion : réédition de la « *Tour de Babel* » ?

— Dans un autre ordre d'idées, le Dr P. Lafeuille soumet aux lecteurs de l'*Algérie Agricole et Viticole* un projet qui, sans contraindre personne, pourrait amener une réduction progressive des vignobles.

Il consisterait à indemniser les propriétaires qui consentiraient à arracher une partie de leurs vignes. Les ressources nécessaires à cette opération coûteuse seraient fournies par un impôt à prélever sur tous les vins, français et étrangers.

Mais ce système, qui n'atteindrait son but qu'à la condition d'interdire toutes nouvelles plantations de vignes... se heurterait sans doute à de violentes oppositions ; il s'en est déjà produit.

— Nous ne serions pas autrement étonné que l'on en revînt, — après avoir obtenu le vote, depuis si longtemps retardé, du Statut de l'alcool, — à une nouvelle étude du projet de loi Lesaché ?

La récolte des blés compromise

Des orages, des pluies diluviennes, ont compromis la récolte des blés sur de nombreux points du territoire ; la maladie du piétin paraît avoir causé aussi d'assez gros dommages. Et la récolte, qui s'annonçait si belle au printemps, va se trouver sensiblement réduite en quantité, souvent aussi en qualité. Aussi les cours des blés se sont-ils relevés sur tous nos marchés.

A ce sujet, M. Henry Girard, secrétaire général de l'Association des producteurs de blé, vient de donner, dans la *Gazette du Village*, les indications et conseils suivants :

« Le Bureau de l'Association Générale des Producteurs de blé vient d'être reçu par le Ministre de l'Agriculture. Le Président de l'Association a développé devant le Ministre les désirs des producteurs, à la veille de la moisson, dans les régions à blé les plus importantes.

La délégation a eu l'impression que M. Jean Durand était parfaitement décidé à tout faire pour que le blé soit une culture payante et l'a vivement remercié de comprendre aussi bien le problème.

Depuis le 16 juillet le droit de douane de 14 francs par quintal est rétabli sans ristourne du dit droit à la meunerie.

Il n'est pas question de procurer artificiellement à la meunerie le moyen d'acheter au rabais des blés exotiques en lui cédant sur les crédits d'Etat de la livre ou du dollar au-dessous de leur valeur.

Les cultivateurs n'ont donc aucune raison de vendre au-dessous du cours mondial en francs-or, cours auquel ils achètent leurs engrais, leurs machines, leurs tourteaux, etc...

A eux de ne pas céder aux insinuations des acheteurs intéressés à la baisse et désireux de profiter ensuite du rétablissement des cours, après un affaissement *dû à des apports inconsidérés sur le marché !...*

Nouvelles des Vignobles

Les nouvelles qui nous arrivent des vignobles du Centre, de l'Ouest et du Nord-Est sont assez mauvaises. Les orages et les pluies ont provoqué l'apparition et favorisent le développement du mildiou et de l'oïdium.

On signale déjà des dommages importants dans l'Indre-et-Loire, la Loire-Inférieure, le Puy-de-Dôme... Les pertes doivent apparaître assez fortes, puisqu'elles ont provoqué une hausse sensible du cours des vins sur les marchés de ces régions.

— Voici, pour le Centre, la note donnée par l'« *Agriculture du Centre* » du 2 août :

« Dans le Blésois, c'est le mildiou de la grappe qui cause des dégâts irréparables.

A Mer, dans certains cépages — gros noir et gris-meunier — la moitié des grappes est déjà perdue. Des orages violents avec pluie diluvienne ont eu lieu les 22 et 23 juillet; et dans les endroits argileux, les ceps baignaient encore dans l'eau plusieurs jours après. La récolte peut être considérée comme réduite de moitié dans les cépages rouges. Les blancs ont moins souffert.

Sur les bords du Cher, malgré les traitements, on signale une forte invasion de mildiou sur les grappes, et une violente attaque d'oïdium.

Les papillons de cochylis sont en nombre considérable.

Pour comble, on signale de la coulure et du millerandage dans les côts.

Dans la région de Mennetou, où la récolte s'annonçait belle, les ravages sont très importants. Mildiou de la grappe, oïdium et papillons de cochylis provoquent une véritable consternation chez les vignerons.

Disons-le, — avec discrétion, — mais disons-le, puisque c'est la vérité : les hybrides ont mieux résisté ».

En ce qui concerne le Midi, on nous signale de vives attaques de Mildiou en Vaucluse, et spécialement dans l'arrondissement d'Apt.

Dans le Biterrois, jusqu'ici épargné par les maladies, on constate, par contre, l'apparition de très nombreux foyers de Cochylis et d'Eudémis.

La sécheresse qui sévit actuellement dans une grande partie du Midi retarde l'évolution des raisins ; les vendanges y seront très tardives.

— Pour toutes ces raisons, les cours sont en hausse ; les dernières cotes officielles marquent 2 points d'avance à Béziers et à Nîmes.

Encore, nous dit-on que ces chiffres « officiels » sont plutôt au-dessous de la vérité.

— La récolte des *pommes* s'annonce très faible dans toutes les régions de l'Ouest et du Nord-Ouest, d'après les notes officielles du ministère de l'agriculture. Le cidre ne fera donc pas grande concurrence au vin en 1926.

L. Degrully.

SYNDICAT NATIONAL DES BOUILLEURS DE CRU

LE DROIT

DES BOUILLEURS DE CRU.- LE VINAGE A LA CUVE (1)

Différence entre le vinage à la propriété et le survinage commercial. — Mais ce qui est vraiment regrettable aujourd'hui, c'est que dans le public mal renseigné, on ne fasse en général aucune différence entre le vinage modéré qu'ont toujours pratiqué nos pères dont personne ne se plaignait, et ce survinage du Commerce que, à cause du mécontentement général, le législateur de 1894 a dû interdire.

Loi du 24 juillet 1894. — Ce législateur n'avait pas manqué de faire cette différence. Le regretté Dr Cot, qui fut député et grand viticulteur, l'a signalé magistralement dans un rapport très documenté en 1901, il s'est exprimé ainsi :

Le législateur de 1894 voulait simplement interdire le survinage, mais laisser le viticulteur entièrement libre de remonter une partie de sa récolte avec l'alcool provenant de la distillation d'une autre partie. En effet, écrit-il, M. Catusse, Directeur Général des Contributions Indirectes, entendu par la Commission de la Chambre des Députés, chargée de préparer le projet de loi que demandait le Gouvernement, fit dans la séance du 16 mars 1894 de cette commission, la déclaration suivante :

Déclaration de M. Catusse. — Il conviendrait d'empêcher l'addition anormale d'alcool, le survinage, la conservation du vin serait ainsi assurée. Le Gouvernement propose la rédaction suivante : Les vins de tous degrés suralcoolisés seront imposés comme spiritueux et passibles de droits entiers de consommation d'entrée et d'octroi sur la quantité d'alcool qu'ils renferment, un décret rendu sur l'avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures déterminera les caractères auxquels on reconnaîtra les vins suralcoolisés.

M. Catusse établissait ainsi, comme il l'avait déjà fait en 1891, dans une lettre adressée à M. le sénateur Griffe, une distinction entre le vinage

(1) Voir p. 114.

modéré chez le producteur que la loi ne visait pas et, le vinage pratiqué en vue du dédoublement, que l'article 2 de la loi voulait atteindre:

Académie de Médecine. — L'Académie de médecine avait déjà établi cette distinction dans la discussion de 1866 entre le vinage conservateur et le vinage fraudeur ou survinage.

C'est dans cet esprit que la loi fut votée à la Chambre.

Sénat. — La discussion arrive devant le Sénat. M. Allègre, sénateur du Var, trouvant le texte obscur, demande des explications au Ministre de la Justice pour dissiper toute équivoque. (Séance du 14 juillet 1894).

M. Allègre. — Messieurs, je n'ai pas de proposition à vous transmettre en opposition à l'article 2, mais je désirerais que M le Ministre de la Justice voulût bien nous donner quelques explications sur la portée de l'article 2 tel qu'il est rédigé dans le projet de loi. Je voudrais savoir si les termes de cet article 2 vont interdire absolument le vinage du vin lorsque ce vinage est nécessaire à la conservation de ce liquide? Cette question est très importante. La viticulture souffre actuellement beaucoup parce que malheureusement elle a fait des vins défectueux en 1893, c'est incontestable, mais grâce à la liberté du vinage nous avons pu conserver une très grande partie de notre récolte, elle n'est pas vendue, mais elle existe à l'état potable, nous pourrons, tôt ou tard, céder le vin à des prix plus ou moins rémunérateurs et dans des circonstances plus favorables que le moment actuel; mais au moins le vin est sauvé de la seconde fermentation et si vous me permettez le mot technique : de la pourriture. Eh bien! pourrons-nous opérer de cette façon à l'avenir avec votre article 2 que vous nous demandez de voter ?

M. Guérin, garde des Sceaux. — Etant donné que dans certains cas le vinage s'impose dans une certaine mesure chez le propriétaire lui-même, l'honorable M. Allègre me demande comment nous allons procéder et quels principes présideront au règlement d'administration publique? J'avoue qu'il m'est bien difficile de répondre à notre honorable collègue. C'est précisément en raison des difficultés et des nécessités qu'il a signalées que la Chambre a renvoyé à une commission composée d'hommes techniques le soin de préparer un règlement. Cette Commission prendra l'avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures et décidera dans quelles conditions la suralcoolisation des vins constituera un délit et tombera sous le coup de la loi que je vous demande de voter.

M. Berthelot.— Je voulais poser une question à M. le Ministre. Les explications qu'il vient de donner me semblent en opposition formelle avec le texte de l'article que nous allons voter. En effet, cet article dit qu'il est interdit de mettre de l'alcool dans le vin, M. le Ministre nous déclare qu'on autorisera cette addition par arrêté administratif, mais un arrêté ne peut jamais faire ce que la loit interdit ; je crois qu'il faut que cet article soit rédigé autrement.

M. le Garde des Sceaux. — L'addition d'alcool sera interdite au-dessus du degré que le règlement visé au paragraphe 3 de l'article 2 déterminera.

Les déclarations du Ministre de la Justice, écrit le Dr Cot en réponse à MM. Allègre et Berthelot prouvent bien le sens, l'esprit de la loi.

Comité consultatif. — Le Comité consultatif, malheureusement, au lieu d'établir dans l'article 2 la distinction prévue par M. Catusse et par M. Guérin entre le vinage et le survinage répondit à côté de la question en disant :

Rapport alcool-extrait. — Les vins rouges pour lesquels le rapport de l'alcool à l'extrait réduit est supérieur à 4,6 et les vins blancs pour lesquels ce rapport est supérieur à 6,5 sont présumés suralcoolisés. L'équivoque persiste. Par suite, écrit encore le Dr Cot, toute addition d'alcool quelle qu'en soit la proportion est interdite par l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894. L'esprit de la loi est faussé comme malheureusement trop souvent par un règlement d'administration publique.

Remarque sur les conclusions du Comité consultatif. — On peut toutefois se demander si le Comité Consultatif n'a pas, à dessein, laissé dans ses conclusions, une marge suffisante pour que les moûts de raisins vinés à la propriété avant leur fermentation dans la proportion de 2 o/o puissent donner des vins dont le rapport de l'alcool à l'extrait réduit soit inférieur à 4,6 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs ou rosés. Dans ce cas le Comité consultatif aurait fait, sans la signaler clairement, la différence entre le vinage et le survinage que lui demandaient le Gouvernement, la Chambre des Députés et le Sénat de 1894.

Je n'ai jamais constaté en effet que des vendanges vinées, avant leur fermentation dans la proportion de 2 o/o aient donné des vins à rapports alcool-extrait supérieurs à ceux qui sont indiqués dans l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894. Mais puis-je généraliser ? Non, je préfère que des spécialistes disent ce qu'il faut en penser. Il faudrait dans tous les cas moins de sous-entendus et beaucoup plus de précision.

Telles sont les explications que j'avais à donner et que je signale ci-dessus au sujet de la révision de l'article 2 de la loi du 24 juillet 1894 demandée par le Syndicat national des bouilleurs de cru dans son programme d'action.

Vinage seul possible. — Le survinage ayant été supprimé en 1894, sous le régime de la libre distillation chez le viticulteur, celui-ci a pu seul à partir de cette époque mettre en franchise de l'alcool provenant de la distillation d'une partie de sa récolte dans une autre partie, aucune loi n'interdisait cette pratique plus que séculaire.

La loi du 24 Juillet 1894, comme nous venons de le voir, permettait de mettre une quantité maxima d'alcool telle que le rapport de l'alcool à l'extrait sec réduit ne soit pas supérieur à 4,6 pour les vins rouges et 6,5 pour les vins blancs, soit pratiquement de 1,5 à 2 o/o. La loi d'Avril 1889 ou la loi Griffe qui donnait au vin naturel la définition suivante :

Le vin est dit naturel quand il n'est que le produit exclusif de la fermentation de raisins frais, ne jouait pas davantage. Le Dr Cot, dans son remarquable rapport de 1901, le démontre d'une façon éclatante.

Loi du 14 Août 1889 ou loi Griffe. — La loi du 14 Août 1889 ou loi Griffe, d'après les circulaires mêmes du Directeur Général des Contributions Indirectes, écrit le Dr Cot, n'interdit pas le vinage. Il me suffira, ajoute-t-il, de reproduire la lettre ci-après qu'un inspecteur de la Régie adressait le 24 Janvier 1891 au Président du Tribunal de Commerce de Cette. — Monsieur le Président : J'ai l'honneur de vous adresser ci-après la copie d'une instruction que j'ai reçue ce matin. L'administration reconnaît au propriétaire, sous le régime actuel (Régime de la libre distillation) le droit d'employer les eaux-de-vie provenant de la distillation d'une partie de sa récolte au relèvement alcoolique de son vin, s'il le juge trop faible. A défaut de preuves établissant que le vin a été viné avec de l'alcool d'industrie, elle ne reconnaît pas au service le droit de saisir à la circulation des vins de vendanges titrant 15° et venant directement de la propriété. En conséquence, il ne sera plus prélevé d'échantillons sur des vins de vendanges ne titrant pas 16°, que ces vins sortent de la propriété ou de chez le marchand en gros, quand la preuve ne pourra pas être établie qu'ils ont été vinés avec des alcools d'industrie.

Cinq jours plus tard, le Directeur des Contributions Indirectes adressait, à la date du 28 Janvier 1891, la lettre suivante à M. le Sénateur Griffe : — Monsieur le Sénateur : « Vous avez bien voulu me demander si les vins expédiés par le proriétaire qui a relevé la richesse alcoolique d'une partie de sa récolte au moyen de spiritueux provenant de la distillation d'une autre partie, pouvaient être admis à circuler dans les conditions ordinaires, c'est-à-dire avec acquits blancs et sans payement d'autres droits que le droit propre au vin lorsque celui-ci ne dépasse pas 15°.

Le récoltant agit dans les limites de l'immunité qui lui est reconnue par la loi, et les vins qu'il a relevés par le vinage, jusqu'à concurrence de 15°, peuvent circuler comme les vins ordinaires à la condition, bien entendu, qu'il s'agisse d'un vinage effectué dans les conditions normales, pour relever de quelques degrés un vin naturellement faible. »

Ces deux pièces tranchent toute la question, conclut le regretté Dr Cot. Pouvait-il en être autrement, puisque les vins provenant de vendanges sucrées, acidées, plâtrées, pouvaient circuler avec acquits blancs, c'est-à-dire comme vins naturels. La loi du 14 août 1889 ne jouant pas pour eux, pourquoi aurait-elle joué davantage pour les vins provenant de vendanges vinées ?

Adversaires du vinage. — Les adversaires du vinage d'aujourd'hui ne pourront plus maintenant dire : Les vins provenant de vendanges vinées ne pourraient pas circuler comme vins naturels, la loi Griffe s'y oppose ! C'est un de leurs arguments qui tombe, comme d'ailleurs bien d'autres, nous le verrons plus loin.

Du 24 juillet 1894 au 31 décembre 1900, les viticulteurs, en jouissant légitimement de leur libre distillation pouvaient donc, sans craindre d'être répréhensibles, continuer de faire ce qu'avaient toujours fait leurs pères. C'est-à-dire mettre, quand ils le jugeaient nécessaire, dans leurs cuves à fermentation en même temps que leurs raisins, environ 2 o/o de leur

alcool. Ils le faisaient et débarrassaient ainsi le marché d'un stock énorme de vins et de mauvais vins. La conséquence heureuse de ce régime était qu'il n'y avait jamais de crise viticole prolongée. Au contraire, dès que cette distillation devint impossible, en 1900, le marché fut de suite encombré de trop de vins, de trop de mauvais vins, et une crise viticole, comme conséquence malheureuse, ne tarda pas à se manifester ; vous savez comment elle finit après dix ans de tourments et de ruines !

Telle est, Messieurs, l'histoire de ce simple vinage qui était celui des viticulteurs. Elle nous laisse comme vous voyez assez d'enseignements pour que nous soyons bien fixés sur les immenses avantages qu'il nous donnerait si nous pouvions à nouveau le pratiquer.

Ce qui est profondément regrettable, c'est que certains viticulteurs insuffisamment renseignés, la confondent complètement avec celle du survinage qui a pris fin le 24 juillet 1894. Inconsciemment ils reportent sur le simple vinage des viticulteurs duquel personne ne se plaignait, toutes les fautes, tous les méfaits du survinage que personne ne voulait. Ils vont même dire qu'il a fallu la Révolution de 1907 pour le faire cesser, ce qui est absolument inexact, puisque ce vinage n'était plus possible depuis 1900, date à laquelle la distillation ne fut plus libre chez le viticulteur et la prise en charge de l'alcool produit, obligatoire.

Certains adversaires du vinage prétendent, bien à tort, que le vinage ne servirait qu'à rendre potables des vins qui naturellement ne le sont pas. Ils se trompent, car ils oublient que pour avoir l'alcool de vin nécessaire au vinage, puisque ce serait avec ce seul alcool qu'il pourrait être fait, il faudrait au préalable distiller un volume de vin douze fois plus grand. Il n'est pas douteux que tous les vins défectueux seraient les premiers à être entièrement livrés aux flammes ; il en faudrait probablement encore beaucoup d'autres et de bons, les mauvais ne suffisant pas.

Contingentement. — Ce serait un contingentement facultatif qui ne tarderait pas à se généraliser dans le cas de récoltes abondantes, parce que, si le vin est une denrée périssable, l'alcool ne l'est pas, au contaire. Si cette opération, financièrement parlant, n'était quelquefois pas très heureuse, elle préparerait toujours des prix avantageux pour les vins de la récolte suivante, en réduisant d'abord le stock à vendre et surtout en faisant disparaître les vins de mauvaise qualité et à des prix inférieurs qu'un savant rafistolage, et souvent légal, permet toujours de lancer dans la consommation.

Avantages pour tous. — La distillation des vins et le vinage à la cuve comme débouché de l'alcool produit, ne peuvent présenter que des avantages précieux pour tous les viticulteurs de France.

La distillation et le vinage ont été de tous temps, quand on pouvait librement les pratiquer, les remèdes essentiels qui atténuaient très vite les crises que pouvaient créer sur le marché des vins, des récoltes trop abondantes.

Exportation. — Ces remèdes auraient encore aujourd'hui toute leur valeur et probablement davantage, parce que le commerce français

demande tous les jours des vins corsés en couleur, en extrait sec et à titre alcoolique élevé pour faire avec les vins de France tous les coupages qui sont nécessaires, pour donner satisfaction à sa clientèle d'exportation. Ne trouvant rien à sa convenance, il est obligé de s'adresser à l'étranger et principalement à l'Espagne pour avoir des vins de secours. Contrairement à ce que pensent certains viticulteurs qui ne voyant leurs vins que quelques mois après les avoir produits, ne savent absolument pas ce qu'ils deviennent avec l'âge.

Cet achat à l'étranger est une concurrence désastreuse pour la viticulture française et surtout pour nos vins de coteaux. L'Algérie qui a de plus en plus tendance à planter ses terres fertiles de plaines en vignes, et à produire des vins à faibles degrés, reviendrait bien vite aux coteaux et avec son alcool ferait des merveilles. Elle réserverait ses terres fertiles à la culture du blé et la France trouverait là une bonne occasion de défendre sa pauvre devise.

N'ayant plus besoin de vins étrangers ceux-ci, sans complications diplomatiques, resteraient chez eux. Ce qui ne nous empêcherait pas encore et toujours de demander des droits de douane suffisamment protecteurs pour nos vins.

Vinage autorisé mauvais. — Mais, me dira-t-on, le vinage des vins est autorisé quand ceux-ci sont destinés à l'exportation. C'est exact, mais d'une façon générale les négociants n'en veulent pas parce qu'ils le trouvent mauvais, ils préfèrent de beaucoup remonter leurs vins avec d'autres vins, vinés ou non, de façon à pouvoir apprécier au préalable, dans le cas où ils auraient été vinés, de quelle façon s'y est comporté l'alcool ajouté. Je ne citerai comme preuve que le vœu de la Chambre de Commerce de Beaune, que j'ai reproduit entièrement dans un de mes précédents articles, et, par ailleurs, la demande de la création de ports francs.

Avec tous les avantages que je viens de signaler, il semblerait qu'il devrait y avoir unanimité chez les viticulteurs pour demander la possibilité de viner leurs vendanges avec leur alcool de vin.

Partisans et adversaires. — Il n'en est malheureusement pas ainsi.

La différence qui existe entre partisans et adversaires du vinage, c'est que les premiers ont des raisons plausibles et les seconds n'en ont aucune. Ce sont des adversaires nés, toujours prêts en toute occasion, à manifester leur continuel parti-pris. Les moins intransigeants, c'est-à-dire ceux qui reconnaissent franchement les immenses avantages que donnerait à la viticulture la possibilité de viner les vendanges disent :

Sous le régime actuel de la distillation, nous aurions la Régie dans nos caves, nous n'en voulons à aucun prix. A ceux-ci on peut demander de venir à nous ; c'est-à-dire au Syndicat des bouilleurs de cru de France le plus tôt possible et de nous aider de toutes leurs forces à reprendre notre droit de distiller librement, qu'on nous a enlevé sans indemnité. On peut aussi leur demander de ne pas s'opposer à ce que, en attendant d'avoir pour tous l'ancien régime de libre distillation, certains de leurs collègues en viticulture qui voudraient viner leurs vendanges, même sous le régime

actuel, puissent le faire. Ce serait d'ailleurs leur intérêt car plus les vins de mauvaise qualité disparaîtraient, plus les bons seraient demandés et payés. D'autres croient pouvoir affirmer que le vinage à la cuve ne servirait qu'à rendre marchands des vins défectueux qui vont aujourd'hui à la chaudière. Ils se trompent, tous les vins défectueux ne vont pas à la chaudière, je ne donnerai comme preuve que les plaintes de tous les groupements viticoles et notamment la décision qu'a prise contre eux la Commission consultative interministérielle de la Viticulture.

Certains viticulteurs, mal renseignés, croient encore que le vinage serait en opposition avec la loi d'août 1889 ou loi Griffe, qui donne au vin naturel une définition que le vin viné n'aurait pas et la loi du 24 juillet 1894, qui interdit la suralcoolisation. J'ai démontré plus haut absolument le contraire en m'appuyant sur le remarquable rapport du Dr Cot, ancien député.

On a dit et écrit :

1° Comment admettre que nous puissions, nous, défenseurs du vin naturel, provenant exclusivement de la fermentation du jus de raisins frais, boisson hygiénique par excellence et antidote certain contre l'alcoolisme, réclamer le droit d'augmenter le titre alcoolique de nos vins ? Si pareille mesure était adoptée nous serions fort mal placés pour lutter contre les vins d'Espagne qui nous font une si désastreuse et si déloyale concurrence, et pour continuer la campagne entreprise contre les tempérents et les pays secs. Ce sont là des arguments sérieux qui ont une grande importance morale dont il serait dangereux de ne pas tenir compte.

Réponse. — Arguments d'une importance morale, allons donc, ce sont des arguments d'une importance pratique qu'il nous faut. Primo vivere, disaient nos pères. Mon contradicteur constate lui-même que les vins d'Espagne nous font une concurrence désastreuse, il a bien raison sur ce point, et cette concurrence est encore plus désastreuse sur tous les marchés extérieurs où l'Espagne vend cent fois plus que nous. La campagne des prohibitionnistes est donc aussi néfaste, et même plus néfaste pour nos vins non vinés puisqu'ils ne peuvent pas trouver autant de débouchés !

2° Quels vins vinera-t-on ? ceux qui ont un titre alcoolique peu élevé, et que deviendront alors les vins à haut degré, produits dans des régions peu favorisées par la nature, c'est-à-dire à rendement très faible à l'hectare et à prix de revient très élevés ?

Réponse. — Cette crainte de concurrence ne peut pas être justifiée. Si, en effet, dans le pratique on commençait à viner tous les vins à faible degré, comme ceux-ci par leur faible constitution générale, un peu décharnés, si je puis m'exprimer ainsi, se prêteraient mal au vinage, le commerce, connaisseur, lui, ne tarderait pas à donner la préférence aux vins provenant de vendanges de coteaux vinées, plus riches en couleur, en extrait sec et, d'une façon générale, beaucoup plus complets. Les propriétaires de vins à faible degré, après quelques insuccès de vinage ne tarderaient pas à comprendre que leur intérêt n'est pas de viner, mais au

contraire de se contenter de distiller et ils le feraient avec d'autant plus d'empressement qu'il auraient, pour ainsi dire, le monopole de la vente de leur alcool aux propriétaires de vignes en coteaux qui, eux, en raison des nombreuses demandes qui leurs seraient faites, n'hésiteraient pas à viner et en auraient en fait le monopole.

Circulation de l'alcool œnologique. — Il faudrait, en effet, que, autant sous le régime actuel qui est le régime des bouilleurs de profession, que sous le régime de la libre distillation qu'il faut bien espérer que nous aurons un jour, l'alcool produit chez le propriétaire récoltant pût aller, sous le contrôle, bien entendu, des agents de la Régie, d'une propriété dans une autre, pour que le viticulteur qui aurait simplement intérêt à distiller, puisse vendre son alcool à celui des vignes en coteaux, qui aurait simplement intérêt à viner. Cet alcool circulerait avec un titre de mouvement spécial, et à destination, après dénaturation, les agents de la Régie en donneraient décharge en ce qui concerne les droits de consommation correspondants. Aucune fraude fiscale ne serait possible.

Les propriétaires de vignes en coteaux n'auraient donc pas à craindre la concurrence du vinage des vins à faible degré et profiteraient, comme tous les autres viticulteurs, de la disparition des vins mauvais et de la plus value que cette disparition donnerait aux bons.

Au surplus, il faut considérer que les vins de vigne en cotaux ne sont pas plus exempts de maladies que les autres. Reportez-vous, je vous prie, à une citation, que j'ai eu l'honneur de faire dans un de mes précédents articles, du regretté Henri Marès, et vous verrez combien il est quelquefois difficile de faire du bon vin avec des moûts épais et surchargés de glucose.

La distillation et le vinage peuvent donc être utiles, même aux propriétaires de vignes en cotaux, dont mon contradicteur veut bien se faire le défenseur.

Mouillage. — Enfin, certains esprits inquiets ne voient dans le vinage que le mouillage qui en serait fatalement la conséquence. C'est une crainte qui n'est pas encore justifiée ; un exemple frappant et tout récent prouve exactement le contraire. Au mois de septembre dernier, en pleines vendanges, quand le pèse-moût indiquait aux viticulteurs que le vin qu'ils allaient avoir titrerait de 1 à 2 degrés de plus que dans les années normales (cette année-ci a été exceptionnelle au point de vue titre alcoolique), ils auraient bien pu, si le mouillage était leur seul objectif, mettre de l'eau à la cuve pour réduire cette richesse alcoolique anormale ; tout le monde sait aujourd'hui qu'ils ne l'ont pas fait, le titre alcoolique moyen des vins étant beaucoup plus élevé que d'habitude.

Mouillage chez le débitant et chez le consommateur. — D'autres, enfin, ajoutent que si le vin n'était pas mouillé à la cuve, il le serait sûrement clandestinement chez le débitant ou d'une façon licite sur la table du consommateur.

Vous savez que le débitant est obligé aujourd'hui d'afficher le degré du vin qu'il vend, et qu'il reçoit assez souvent les agents de la répression des

fraudes ; le mouillage lui serait assez malaisé. Il n'y a du reste pas de bonne mesure au monde sans que les malhonnêtes gens ne cherchent à en abuser. Quelques sévères condamnations pour les fraudeurs, quels qu'ils soient, seraient le commencement de la sagesse pour beaucoup d'autres.

Quant au consommateur, il est permis de penser qu'il ne mouillerait pas davantage sur la table son vin, car on sait d'une façon générale que ce ne sont pas les vins les plus riches en alcool, généralement tendres et à teneur acide faible, qui supportent mieux le mouillage, à ce point de vue, les vins verts de fruit leur sont préférables. D'ailleurs rien ne serait changé, les marchands de vin en général seraient seuls à acheter des vins vinés et serviraient leur clientèle comme d'habitude. L'Espagne seule y perdrait.

Quant à ceux qui pour leur famille ou leur personnel font ce qu'ils appellent du vin d'abondance, ils ne prendraient plus à l'étranger leurs vins de base comme aujourd'hui ; ils le trouveraient dans leur pays et seraient de nouveaux clients pour la viticulture française.

Buveurs de cidre et de bière. — Il existe enfin une catégorie de consommateurs qui, habitués à la bière et au cidre ne boivent du vin qu'au petit verre et à la fin des repas. Ceux-ci ne pensent certes pas à le mouiller préalablement. Ils aiment, au contraire, d'avoir du vin en bouteilles dans leurs caves et d'être certains que celui-ci se bonifie de plus en plus avec l'âge. Le vinage à la cuve permettrait aux viticulteurs de leur donner ou plutôt de donner à leurs fournisseurs les vins qu'ils désirent.

Nous aurions ainsi de nombreux et nouveaux clients dans l'Ouest et le Nord de la France et aussi chez nos amis les Belges où il est navrant de voir que les vins espagnols ont toujours la préférence. Mais en Espagne on se préoccupe peu des prohibitionnistes !

Vinage en franchise. — Certains viticulteurs ne pensent pas que l'Etat, qui a aujourd'hui un si pressant besoin d'argent, puisse faire abandon des droits de consommation correspondant à l'alcool employé.

Si le vinage prenait de l'extension il faudrait nécessairement fabriquer un stock supplémentaire d'alcool de vin. L'Etat, dans l'étude du budget de ses récoltes, n'a jamais compté sur ce stock supplémentaire d'alcool ; celui-ci d'ailleurs ne paraîtrait qu'à la condition de pouvoir un jour retourner au vin. Dans cette attente, il ne serait que le vin qui lui a donné naissance réduit à sa plus simple expression.

Voilà à peu près toutes les objections qui m'ont été faites depuis bientôt deux ans que je m'occupe de cette question de vinage. Avouez tout de même qu'elles sont bien faibles et notoirement insuffisantes eu égard aux immenses avantages que donneraient à la viticulture française la distillation des vins et le vinage en franchise à la cuve comme débouché de l'alcool produit, avantages que beaucoup d'adversaires ne passent pas sous silence.

Commission consultative interministérielle de la viticulture. — Aux deux dernières réunions de la Commission consultative interministérielle de la viticulture, l'opinion des adversaires du vinage a prévalu parce que pro-

bablement tous les avantages du vinage n'ont pas été suffisamment mis en relief. Cette assemblée a reconnu que le vinage pouvait remplacer le sulfitage et que par l'addition d'alcool à la cuve on pouvait faire du bon vin ; ce fait était contesté il y a deux ans !

Les Sociétés Centrale et Départementale de la Haute-Garonne ayant adopté le principe du vinage se plaignent de ne pas avoir été consultées (*Progrès agricole* du 12 juillet, page 38).

Il eût été intéressant d'apprendre que cette question du vinage fût discutée au sein de la Commission interministérielle avec toute l'ampleur qu'elle mérite. Nous aurions vu les partisans avec des arguments sérieux, vrais, inattaquables, et les adversaires avec des raisons secondaires parce que basées plutôt sur des craintes que sur des réalités, quelquefois sur des erreurs.

Syndicat National des bouilleurs de cru. — Cette question du vinage est mise, comme je l'ai écrit ci-dessus, au programme d'action du Syndicat National des bouilleurs de cru, qui saura la faire triompher et prendre, si c'est nécessaire, pour sa mise au point définitive, l'initiative d'un grand Congrès où la viticulture nationale sera entièrement et largement représentée.

En conséquence, Messieurs, j'ai l'honneur de demander aux viticulteurs de ma région de venir nombreux au Syndicat pour former sa section du département de l'Hérault.

Dans le Syndicat, les cidriculteurs, les viticulteurs et en général tous les bouilleurs de cru de France, travaillent en commun, prennent l'engagement d'honneur de s'entr'aider les uns les autres en toutes circonstances, d'où grande force devant les Pouvoirs Publics.

Les groupements viticoles déjà formés peuvent y venir comme dans beaucoup d'autres départements. La cotisation est insignifiante 0 fr. 10 par membre au-dessus du centième membre.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser, 3, rue Levat, Montpellier.

Emile Servière,
Ingénieur agricole E. A. M.
Propriétaire-viticulteur
Délégué général du Syndicat National
des Bouilleurs de cru.

ANALYSES COMPARATIVES

DE VINS ROUGES DE GOUTTE ET DE PRESSE

DE DIFFÉRENTES CAVES

Les différences de composition, entre les vins de goutte et de presse obtenus avec la même vendange, ont fait l'objet de plusieurs études. Parmi les plus importantes, intéressant les vins de la région méridionale, il y a

lieu de mentionner celle du Professeur Bouffard (1) et une note publiée en 1912, par M. Roos (2), sous le titre « *Vin de goutte et vin de marc* ».

Ces deux auteurs ont particulièrement étudié les différences de *degré alcoolique* existant parfois entre les vins de goutte et de presse issus de la même vendange, et fait ressortir nettement les causes diverses auxquelles sont dues ces variations, dont les principales seraient :

1° Un foulage insuffisant, qui pour des cuvaisons courtes, ou à chapeau flottant, aboutit à une élévation du titre des vins de presse par rapport à celui des vins de goutte.

2° L'intervention de l'eau de végétation des pellicules, pépins et râfles, en proportion plus grande dans les vins de presse obtenus par forte pression, ou bien dans ceux provenant d'une vendange vinifiée suivant la méthode mixte qui consiste à obtenir des mêmes raisins, à la fois du vin blanc ou rosé et du rouge.

A priori, on peut concevoir que l'état de maturité de la vendange, le mode et le temps de cuvage peuvent influencer la composition des vins de presse.

C'est un fait très connu que l'accumulation du sucre dans le raisin, pendant la période de prématuration, se fait de la périphérie au centre du grain. Le professeur italien Pollacci, qui a signalé ce fait pour la première fois, a trouvé de très notable différences dans la teneur en sucre du jus de raisin prélevé dans le voisinage immédiat de la pellicule et de celui prélevé dans le voisinage des pépins, pendant les quelques jours qui précèdent la maturité pleine, moment où la composition des deux jus est devenue homogène.

Il en résulte que si le raisin n'est pas complètement mûr, après foulage de la grappe les cellules adhérentes aux pellicules sont gonflées d'un jus plus sucré que la pulpe libérée par le foulage, et, dès lors, il ressort :

1° Qu'une fermentation faite à chapeau flottant laissera après le décuvage un marc imprégné d'un jus plus riche que le vin de goutte, et qui donnera au pressurage un vin d'une teneur en alcool d'autant plus forte que la vendange se trouvera plus éloignée de la maturité pleine.

2° Qu'une fermentation faite à chapeau submergé, mais pendant un temps de cuvage assez court pour que les échanges par osmose ne puissent pas se faire intégralement, donnera au premier pressurage un vin d'une teneur en alcool un peu plus élevée que celle du vin de goutte, mais qui deviendra égale et même inférieure au fur et à mesure que la pression agira et fera intervenir l'eau de constitution des pellicules et des râfles.

3° Enfin, qu'une fermentation faite à chapeau submergé, mais pendant un temps de cuvage assez long pour que les échanges par osmose aient le temps de se faire intégralement, donnera un vin de presse de titre égal à celui du vin de goutte, pendant toute la durée du pressurage.

* * *

En vue d'analyses comparatives portant à la fois, non seulement sur les teneurs en alcool, mais aussi sur la composition générale, nous avons prélevé en 1923, dans plusieurs celliers, suivant des méthodes différentes de vinification et utilisant des appareils divers, des vins de goutte et des vins de presse. Les échantillons de vins de goutte ont été pris au moment du

(1) *Annales de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier*, avril 1905.

(2) *Annales des Falsifications*, novembre 1912.

décuvage sur l'ensemble du vin fourni par une cuve ; ceux de presse, sur la totalité du liquide provenant du pressurage du marc retiré de ce même récipient. Dans les caves où le marc a subi deux pressurages successifs, on a préleve un échantillon de vin de presse après chaque opération. Tous ces produits réunis ensuite au laboratoire ont reçu les mêmes soins jusqu'au moment de l'analyse qui a eu lieu courant février.

Les résultats de ces dosages, ainsi que divers renseignements sur l'origine et la vinification de ces vins, sont consignés dans le tableau ci-joint :

Il ressort de ces analyses qu'il existe, suivant les celliers, des différences de composition assez importantes entre les vins de goutte et les vins de presse.

Ces différences, que nous allons examiner, sont très irrégulières, et ne sont pas toujours du même ordre.

Vins n° 1 (Montpellier. — Domaine d'Aiguelongue)

La vinification sans foulage préalable des raisins est une pratique pèu répandue dans le Midi. Il peut se faire, toutefois, que l'organisation de la cave ne permette pas d'effectuer cette opération. Ce cas s'est produit en 1923 au domaine d'*Aiguelongue*, où les raisins n'ont subi, avant toute fermentation, qu'une compression et un léger écrasement dans les comportes utilisées pour leur transport au cellier.

Les échantillons de vins prélevés dans cette propriété proviennent d'une vendange récoltée le 10 septembre, versée directement des comportes dans un foudre de 250 hl. de contenance, où elle a cuvé quatre jours. Les marcs ont été traités au pressoir continu.

L'analyse de ces produits nous montre que le titre alcoolique du vin de presse est supérieur de 1°3 à celui du vin de goutte. Cette différence est très voisine de celle obtenue au laboratoire par le Professeur Bouffard avec des raisins peu écrasés.

Pour ce qui concerne les autres éléments, on remarque que les cendres, l'acide tartrique total, les sulfates et les chlorures se trouvent en proportions presque identiques dans les deux vins.

Les teneurs en potasse totale et les alcalinités des cendres sont nettement plus faibles dans le vin de presse.

On constate, dans ce dernier vin, un accroissement très marqué de l'extrait, du tanin, de l'acidité fixe et surtout de l'ammoniaque, de l'azote et de l'acide phosphorique.

Vins n° 2 (Mauguio. — Cave Coopérative)

Les vins ainsi désignés dans notre tableau d'analyses ont été obtenus avec des raisins récoltés fin septembre, écrasés à la foulo-pompe. Ils proviennent d'une cuvaison courte, quarante-huit heures à peine. Cette fermentation a eu lieu dans une cuve en ciment armé de 500 hectos de capacité. Le marc a été traité au pressoir continu.

Le dosage de l'alcool accuse une différence assez importante entre le vin de goutte et le vin de presse. Mais contrairement aux résultats observés pour les vins du Domaine de l'Aiguelongue, cette différence est en faveur du vin de goutte dont le litre alcoolique atteint 10°, tandis qu'il est de 8°8 seulement dans le vin de presse, soit un écart de 1°2.

Tous les autres éléments dosés se trouvent en proportion plus forte dans

1. Renseignements divers	1	2	3	4	5
Origine	Montpellier (Domaine d'Aiguelongue)	Mauguio (Hérault) (Cave coopérative)	Montpellier prop. du Lemasson	Lunel (Hérault) (Cave coopérative)	Marsillargues (Hérault) (Cave coopérative)
Date de la vendange	10 septembre 1923	4 octobre 1923	18 septembre 1923	28 septembre 1923	28 septembre 1923
Etat des raisins	Assez satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant	Satisfaisant
Nature des cépages	Aramon	Aramon	Aramon	Aramon	Aramon
Mode de foulage	Vendange non foulée	Foulo-pompe Mabille	Fouloir ordinaire à cylindres	Foulo-pompe Pujas et Lecomte	Fouloir-égrappoir
Récipient à fermentation	Foudre bois 250 H.	Cuve cim. armé 500 H	Cuve en pierre ouverte	Cuve ciment armé 400 H.	Cuve ciment armé 400 H
Addition à la cuve	Bisulf. de pot. 10 g. p. H	SO^2 liquide 5 g. p. H	Sol. sulf. phosph.	Solution sulf. phosphatée	SO^2 liquide 10 g. p. H
Remontage du moût	Pas de remontage	Pas de remontage	Pas de remontage	Moût remonté une fois	Moût remonté une fois
Durée du cuvage	4 jours	48 heures	4 jours	3 jours	3 jours
Appareil du pressurage	Pressoir continu Mabille	Pressoir continu Mabille	Pressoir discontinu à bras	Pressoir discontinu Guy et Mital et pressoir hydraulique	Pressoir discontinu et pressoir hydraulique
Date de l'analyse	Février 1924	Février 1924	Février 1924	Février 1924	Février 1924

2. Eléments dosés	1 Vin de : Goutte	1 Vin de : Presse	2 Vin de : Goutte	2 Vin de : Presse	3 Vin de : Goutte	3 Vin de : Presse	4 Vin de : Goutte	4 Vin de : 1re presse	4 Vin de : 2e presse	5 Vin de : Goutte	5 Vin de : 1re presse	5 Vin de : 2e presse
Densité à 15°	999.0	998.8	994.7	999.7	997.2	998.3	998.4	999.1	1000.1	997.0	1002.5	1003.0
Alcool par dist. en vol. o/o	7.5	8.8	10.0	8.8	7.7	7.8	7.5	7.7	7.3	7.7	7.5	7.4
Extrait sec à 100° gr. p. lit.	20.45	25.25	14.25	27.25	16.90	21.15	20.40	23.15	26.50	15.90	30.20	30.85
Matières minérales	2.20	2.25	1.75	2.75	2.25	2.50	2.65	2.65	3.15	1.85	2.90	3.00
Al. des cendres en carb. de pot.	1.43	1.13	1.44	1.55	1.79	1.38	1.65	1.41	1.31	1.24	1.34	1.58
» crème de tartre	3.85	3.10	3.94	4.23	4.88	3.76	4.51	3.85	3.57	3.38	3.66	4.32
Acidité totale en ac. sulf.	5.04	5.68	4.16	4.65	4.16	4.06	5.46	4.80	4.99	4.31	5.39	6.22
» fixe »	4.31	4.99	3.33	3.67	3.77	3.43	4.90	3.72	4.26	3.92	4.80	4.90
» volatile »	0.73	0.69	0.83	0.98	0.39	0.63	0.56	1.08	0.73	0.39	0.59	1.32
Sucre réducteur, en glucose	1.20	0.97	0.75	2.75	1.00	1.20	1.00	1.10	1.75	0.80	1.40	4.50
Déviat. saccharimétrique à 15°	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle	Nulle
Sulfates, en sulf. de pot.	0.52	0.55	0.30	0.45	0.30	0.40	0.30	0.36	0.36	0.22	0.30	0.38
Chlorures, en chor. de sod.	0.16	0.21	0.10	0.21	0.10	0.15	0.15	0.25	0.30	0.16	0.22	0.23
Acide tart., tot. en crème de tart.	6.30	6.24	3.76	3.60	4.13	4.28	5.38	4.51	4.96	4.51	3.53	3.30
Potasse totale	4.66	4.06	3.00	4.66	5.11	3.60	4.21	5.03	5.34	3.38	5.11	5.32
Acide tartrique libre	1.31	1.74	0.60	»	»	0.54	0.93	»	»	0.90	»	»
Azote total	0.120	0.210	0.170	0.470	0.272	0.467	0.087	0.238	0.366	0.060	0.112	0.322
Azote ammoniacal	0.012	0.065	0.010	0.070	0.010	0.120	0.004	0.028	0.045	0.012	0.028	0.031
Anhydr. phosphor. (P^2O^5)	0.085	0.160	0.070	0.220	0.090	0.180	0.085	0.251	0.353	0.084	0.240	0.360
Tanin (Méthode Carpené et Fi)	0.92	2.30	0.65	3.00	0.80	1.50	0.75	2.20	2.50	0.60	2.30	3.00

ce dernier vin, sauf toutefois l'acide tartrique total dont la teneur est un peu supérieure dans le vin de goutte.

VINS N° 3 (MONTPELLIER. — PROPRIÉTÉ DU LEMASSON)

Les appareils de vinification en usage dans cette cave diffèrent de ceux employés dans les deux celliers précédents. On utilise le fouloir à cylindres pour le foulage, et le pressoir ordinaire à bras, à travail discontinu, pour presser le marc. D'autre part, c'est dans une cuve ouverte, à chapeau flottant que se fait la fermentation.

Les analyses comparatives effectuées sur les vins obtenus font ressortir les faits suivants :

Les titres alcooliques sont presque identiques ; l'écart enregistré n'atteint, en effet, qu'un dixième de degré. L'alcalinité des cendres, la potasse totale et l'acidité fixe sont notablement inférieures dans le vin de presse. La dose d'acide tartrique total est sensiblement la même dans le vin de goutte et dans le vin de presse. Tous les autres éléments se trouvent en quantité plus forte dans ce dernier vin. D'autre part, comme nous l'avons remarqué jusqu'ici, les teneurs en ammoniaque, azote total, acide phosphorique, extrait et tanin, sont plus élevées dans le vin de presse.

VINS N° 4 (LUNEL. — CAVE COOPÉRATIVE)

A la Cave coopérative de Lunel, le raisin est foulé avec une foulo-pompe. La fermentation a lieu dans des cuves en ciment armé de grande capacité. A la sortie de la cuve, le marc est porté sur un pressoir ordinaire à travail discontinu actionné mécaniquement; il est ensuite pressé une deuxième fois au pressoir hydraulique.

Les résultats inscrits au tableau d'analyses sous la mention N° 4, Lunel, se rapportent à trois analyses, la première effectuée sur le vin de goutte, l'analyse N° 2 sur le vin de première presse, et enfin, la troisième, concerne le vin de deuxième presse.

Il ressort de ces résultats que le vin fourni par le premier pressurage atteint le degré alcoolique le plus élevé. Sa teneur est de 7°7 contre 7°5, titre alcolique du vin de goutte et 7°3 richesse en alcool du vin de deuxième pressurée.

Le poids des cendres du vin de goutte est identique à celui du vin de première presse ; il est plus fort dans le vin de deuxième presse. Les alcalinités des cendres des vins de presse sont inférieures à celles trouvées dans le vin de goutte.

L'acidité fixe et l'acidité tartrique total atteignent leur maximum dans le vin de goutte ; leur taux diminue dans le vin de première presse, pour s'élever ensuite dans le vin dé deuxième presse.

Quant aux autres éléments, ils sont supérieurs dans les vins de presse et leurs teneurs sont les plus fortes dans le vin fourni par le pressoir hydraulique.

VINS N° 5 (MARSILLARGUES. — CAVE COOPÉRATIVE)

Les vins examinés jusqu'ici ont été obtenus par la termentation de la vendange entière. Ceux prélevés à la Cave coopérative de Marsillargues proviennent de vendanges foulées et égrappées.

Le marc est également soumis à deux pressurages ; tout d'abord au pressoir ordinaire discontinu, ensuite à la presse hydraulique.

L'examen des résultats de l'analyse de ces vins montre une très légère diminution du titre alcoolique dans les vins de presse, par rapport à celui du vin de goutte. La différence en moins est de 0°1 pour le vin de première presse et de 0°2 pour celui de deuxième presse.

Une diminution très sensible et du même ordre que celle enregistrée pour l'alcool, existe pour l'acide tartrique total.

La teneur des autres éléments est plus forte dans les vins de presse que dans les vins de goutte.

Conclusions

En résumé, de ces diverses analyses, il résulte les constatations suivantes :

1° Les vins de presse analysés possèdent une teneur plus élevée que les vins de goutte : en extrait, tanin, cendres, azote total et ammoniacal, acide phosphorique, sulfates et chlorures.

Les doses de ces divers éléments sont plus fortes dans les vins de deuxième presse que dans ceux provenant du premier pressurage.

L'augmentation toujours observée de l'extrait sec est sans doute due au fait que la pression peut extraire des marcs des substances non susceptibles de passer dans le liquide ambiant par le simple phénomène de dialyse, substances gommeuses ou analogues.

2° L'alcalinité des cendres est relativement faible dans les vins de presse. La majorité de ces vins sont moins riches en alcalinité des cendres, que les vins de goutte correspondants.

3° Pour des vendanges vinifiées normalement, selon la pratique courante, les différences alcooliques enregistrées entre les vins de goutte et de presse sont peu importantes. Elles ne dépassent pas trois dixièmes de degrés. Mais, comme MM. Bouffard et Roos l'ont déjà constaté, on remarque en examinant nos résultats, que ces différences peuvent être plus élevées lorsqu'il s'agit de vendanges non foulées ou ayant peu cuvé.

4° L'acide tartrique total, la potasse totale, l'acide tartrique libre et l'acidité fixe, présentent des différences très irrégulières. Nos essais ne permettent pas de déterminer les diverses causes, certainement très nombreuses, auxquelles sont dues les variations de ces éléments.

E. Hugues,
Chef de Travaux de la Station Œnologique
de Montpellier.

CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie des Chemins de fer du Midi a l'honneur de faire connaître qu'elle a mis en vente dans les bibliothèques des gares de son réseau les documents suivants :

a) *Le Livret guide officiel.* — Texte descriptif du réseau avec documentation photographique et dessins originaux du maître A. Robida. Plan des principales villes. Renseignements généraux concernant les transports. Prix : 2 francs.

b) *La Route des Pyrénées en auto-car.* — Texte descriptif par G. Rozet, agrégé de l'Université. Documentation photographique abondante. Prix : 2 francs.

Le public peut se procurer ces mêmes documents à la Compagnie des Chemins de fer du Midi, Service de tourisme, 54, boulevard Haussmann, Paris (9e).

Frais d'envoi par la poste, en plus, 0 fr. 60 par volume.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros n'ont pas été importantes au cours de la dernière huitaine. Quoiqu'il y ait eu un certain nombre de lots proposés en revente sur place, les prix ont été bien tenus. On a payé des vins du Midi 8°, de 74 à 76 fr., des 9° de 76 à 79 fr., des 10° de 79 à 81 fr., des Corbières aux environs de 90 francs. Des vins d'Algérie 11° ont été offerts de 85 à 87 fr. ; des 12°, recherchés, de 93 à 95 fr. Du côté des vins blancs : des Gironde 10° ont vu les prix de 102 à 108 fr. ; des Algérie 11° ceux de 104 à 109 fr. ; des vins rosés de cette dernière origine ont été payés de 95 à 100 fr. Le tout suivant qualités, pour l'hecto nu, sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins* :

La période de lourdes chaleurs actuelle favorisant la consommation générale, les vins légers, fruités et à petits degrés sont d'autant plus recherchés qu'ils se font plus rares dans les principaux centres de production. Toutefois, l'absence de couleur de ces petits vins, fait bénéficier de quelques demandes les vins de couverture. Les vins blancs de hauts degrés sont aussi demandés.

Les demandes du commerce de détail continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois. Il n'y a rien de changé dans les prix affichés chez les débitants.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 juillet	Cours du 3 août
7 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	44	46
9 à 10°	86	à	à
10 à 11°	»	55	56
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	5 fr. 75 le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 juillet	Cours du 4 août
7 à 8°	62	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	à	9°.— 49 à 52	9°.— 50 à 53
9 à 10°	87	10°.— 51 à 55	10°.— 53 à 56
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 56 à 60
Rosé		12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Lunel. — Rosés de la cave de Grès Saint-Paul, 11°8, deuxième vente à 80 fr. l'hecto, nu pris sur place, soit 6 fr. 75 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 29 juillet 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 48 à 58 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, pas d'affaires. — Espagne. pas d'affaires. — Mistelle blanche, pas d'aflaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 juillet	Cours du 31 juillet
7 à 8°	»	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	72	9°.— 48 à 51	9°.— 50 à 53
9 à 10°	à	10°.— 51 à 53	10°.— 54 à 56
10 à 12°	90	11°.— 55 à 58	11°.— »
Vins rosés	8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	6 fr. le d.
Vins blancs	9 fr.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 56 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 63 fr.; de 12 à 13 degrés, de 63 à 68 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 1er août :

Vins rouges, de 8 degrés, 49 à 50 ; 9 degrés, de 50 à 53 francs ; 10 degrés, de 53 à 55 francs ; de 11 degrés, de 58 à 60 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
7 à 8	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 48 à 51
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°.— 50 à 53	9 à 10°.— 51 à 54
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°.— 53 à 56	10 à 11°.— 54 à 57
11° et au-dessus	93 à 104	11 à 12°.— 56 à 61	11 à 12°.— 57 à 61

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 15 juillet au 1er août 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 62 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 51 à 66 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 54 à 66 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 juillet	Cours du 1er août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	72 à 77	47 à 49	48 à 50
9 à 10°	77 à 82	49 à 51	50 à 52
10 à 11°	83 à 92	51 à 55	52 à 56
11 à 12°	93 à 102	55 à 60	56 à 61
12 à 13°	»	60 à 65	61 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 29 juillet.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 52 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 52 à 55 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

VAUCLUSE. – **Valréas.** Marché du 29 juillet.— Vins rouges, 5,25 à 5.50 ; vins blancs, 5.75 à 6 fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

Pertuis. — Les cours se sont raffermis devant la perte possible d'une partie de la récolte, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

SAVOIE. — **Chambéry.** — Il reste très peu de vins blancs à la vente, et il faut reconnaître que cette qualité s'est bien vendue toute l'année à des prix fort satisfaisants, pour ne pas dire élevés. Les quelques très rares lots qui restent se vendent facilement aux amateurs jusqu'à 100 fr. et même 110 fr. l'hecto !

ISÈRE. — **Grenoble.** – Il reste encore pas mal de vin rouge dans certaines régions, et le commerce achète peu pour le moment. Sur la base de 55 à 60 francs on trouve de très petits vins, la belle marchandise se paie 75 à 80 francs et davantage, suivant prétentions.

GIRONDE. — **Bordeaux**, — Les affaires sont plutôt calmes, on signale cependant des achats en petits vins de Bas-Médoc ; quelques affaires aussi en Palus d'Ambès et autres. Les cours sont fermes. Dans le vignoble blanc, c'est plutôt la hausse, d'autant que l'on s'accorde à dire que les apparences de récolte y sont plus ordinaires que dans les rouges.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 25 juillet 1925 :
Vin rouge :
Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.
Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 50
Distillerie (à la propriété), 4.25 à 4 fr. 50 le degré.
Vins blancs :
De raisins rouges, 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.
De raisins blancs, 5.50 à 6 fr. le degré.
Achats sur souche (propriété), le degré, 4.50 à 5 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 490 à 500 fr. ; marc 86° 470 à 475 fr. ; rectifié, de 95 à 97°, 690 à 700 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 280 à 285 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 490 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 280 à »»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 80 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,10 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Perpignan. — Pas d'affaire.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, les 100 degrés, 520 à 530 fr.; Trois-six de marc, à livrer sur récolte prochaine, 460 à 480 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,75 à 2 fr., 05 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 4 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé..........	130 et 129,75 P.	125,50 A.	126,75, 126,50, P.
Seigle	99 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	102,25 à 102,50	94,75 à 95	95,25 A.
Avoine.......	92 N.	90 N.	90 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	171 5/8	100 56	134 08	+ 3.41
Maïs disp................	120 3/8	81 25	101 57	+ 0.95

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 167 5/8 c. (130 fr. 96 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 158 5/8 cents (125 fr. 04).

Alger. — Blé tendre colon, nouveau, 125 à 127 fr. les 100 kilos; Blé dur colon supérieur, nouveau, 136 à 138 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances, nouveau, suivant qualité, 125 à 128 fr. les 100 kilos. Orge colon nouvelle 87 à 88 fr. Avoine Algérie, nouvelle, 86 à 88 fr. les 100 kilos. Foin, 22 à 24 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 219 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,20 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 225 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 26 Juillet au Samedi 2 août 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	25	»	»	11	«	»	»	»	21	9.2	»	»
Lundi.......	21	»	21	12	»	»	»	»	21.4	13.8	»	5.2
Mardi.......	»	»	»	13	»	15	»	»	23.2	11.6	»	1.9
Mercredi....	20	13	19	12	0.5	0.5	»	»	21.2	12	»	»
Jeudi.......	»	»	21	13	»	»	»	»	25.5	10	»	»
Vendredi....	»	14	»	»	»	»	»	»	22.2	14.5	»	»
Samedi......	»	»	»	»	»	»	»	»	21	9.6	»	4.5
Total.....	771	349	882	456	34.8	67.8	»	»	852.2	407.	»	83.
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	21	15	»	2	»	»	20	11	»	5
Lundi.......	»	»	22	10	»	»	»	»	19	8	»	»
Mardi.......	»	»	22	15	»	9	»	»	23	13	»	5
Mercredi....	»	»	21	15	»	8	»	16	»	12	»	»
Jeudi.......	27	»	»	16	»	25	»	»	21	11	«	1
Vendredi....	»	»	»	»	»	»	»	15	»	»	5	»
Samedi......	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total....	27	»	856	468	20	66.7	54	355	815	462	57	21.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	22	14	22	12	»	1	24	14	24	14	»	1
Lundi.......	»	8	19	8	«	«	27	13	22	»	»	»
Mardi.......	20	9	26	14	2	2	23	10	27	14	»	20
Mercredi....	»	10	21	12	»	7	26	12	21	12	»	19
Jeudi.......	29	16	19	11	»	»	30	20	21	11	»	»
Vendredi....	25	15	»	»	2	»	27	12	»	»	11	»
Samedi......	»	»	»	»	«	»	»	»	»	»	»	»
Total....	689	362	970	440	70.8	85.1	954	505	1015	557	124	78.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	24	13	21	»	»	2	28	19	29	18	»	»
Lundi.......	22	10	24	8	2	»	28	19	25	10	5	»
Mardi.....	22	9	25	14	»	1	22	12	»	»	«	»
Mercredi....	»	10	19	15	»	18	»	14	22	16	»	2
Jeudi.......	31	»	20	13	»	1	30	»	21	18	»	»
Vendredi ...	23	15	»	«	»	»	30	17	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total	711	427	977	481	36.2	59.4	719	461	1042	642	75.3	2.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	»	13	24	11	32	»	29.0	17.5	27.2	17.3	»	»
Lundi.......	25	14	25	9	»	»	27.2	17.5	24.9	10.5	»	»
Mardi.......	23	10	31	15	»	8	30.2	14.5	25.2	15 9	»	46.5
Mercredi....	»	12	22	15	»	8	30.0	15.9	24.0	15.6	0.2	0.5
Jeudi.......	30	»	28	12	»	»	32.3	15.1	30.0	15.5	»	»
Vendredi ...	22	15	»	»	»	»	32.0	19.5	28.1	13.5	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»	28.0	20.2	29.4	16.3	»	«
Total ..	775	518	1074	588	117.7	52.3	1158.8	662.1	1224.9	702 3	28 3	51.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	27	19	28	17	»	»	»	»	27	17	»	»
Lundi.....	28	18	28	15	»	»	27	21	27	21	»	»
Mardi.....	25	15	25	16	»	16	27	»	27	21	»	»
Mercredi..	»	16	26	18	»	»	27	22	27	22	»	»
Jeudi......	29	»	26	17	«	»	27	22	34	21	»	»
Vendredi..	30	18	»	»	»	»	»	21	»	»	»	»
Samedi...	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Total ..	855	645	1086	706	5.4	18	471	438	1096	751	1	»

Observations. — Eté

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

Usines SCHLŒSING Frères & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux que les *Solutions sulfureuses* souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e ANNÉE. — N° 33 DIMANCHE 16 AOUT 1925

TOME LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.

J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.

G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun

Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
AUG 28 1925

H3

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX

CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE

COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**

9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16

Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux ; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Proouits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.

Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

46e Année — N° 33 16 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Difficultés que présente le contingentement ; — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes ; — Congrès commercial du raisin de table à Agen ; — Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne ; — Nouvelles des vignobles. Cours en hausse ; Nécrologie.

Perraton .... Appellations d'origine.

René Aubergé .... Association générale des producteurs de blé.

Henri Astruc .... Vins fins de Vaucluse.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Difficultés que présente le Contingentement

Excellent en principe, le Contingentement se heurtera à de nombreuses difficultés d'application.

Nous avons déjà fait remarquer combien il serait excessif de retirer du marché une partie des vins français, alors que les vins étrangers continueraient à entrer chez nous.

Fermer nos frontières serait facile si les viticulteurs avaient seuls voix au chapitre ; mais nous aurions contre nous de bien puissants adversaires : l'automobile, la quincaillerie, la soierie... et quelques autres consortiums de moindre importance.

On propose de majorer de 50 pour 100 les droits de douane sur les vins étrangers pendant les années où fonctionnerait le contingentement, mais cette mesure paraîtrait-elle suffisante aux viticulteurs contingentés ?

Autre difficulté, plus grave encore, que nous voyons apparaître dans une délibération récente (18 juillet) de la « Commission des producteurs de vins des coteaux de Vaucluse (1) ».

« La Commission, s'inspirant de la situation des plantations dans le Vaucluse en particulier et dans toutes les régions de coteaux en général,

(1) Bulletin : Rhône, Durance et Ventoux, août 1925.

constate que indépendamment des importations abusives, et des tarifs douaniers, ridicules, la crise vinicole est également due au déplacement des plantations de vignes descendues des coteaux arides dans la plaine fertile. En conséquence, elle demande que le contingentement s'applique surtout aux nouvelles plantations productives de quantités d'hect. à l'hectare complètement inconnues autrefois. Par suite, *elle réclame instamment l'exonération de tout contingentement pour les déclarations de récoltes inférieures à 40 hectolitres à l'hectare.* Elle rejette la surtaxe de 50 fr. demandée aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine, pour être affranchis du contingentement ».

Tous les crus délimités, toutes les régions produisant du vin un peu supérieur à « l'ordinaire » voudront jouir de cette même exonération. Et, finalement, il est à craindre que le contingentement joue uniquement dans les quatre départements gros producteurs du Midi (1) (joignons-y l'arrondissement d'Arles) et en Algérie.

Dans ces conditions, le contingentement favoriserait la création de nouveaux vignobles dans les régions échappant à la réglementation.

Dans le compte rendu de la séance du 6 juillet de la « *Société Centrale d'Agriculture du Gard* », nous relevons les observations suivantes :

« Ce remède héroïque (le contingentement) consiste à demander à la loi le moyen de proportionner annuellement la quantité de vins allant à la vente et pouvant être absorbée par la consommation. Celà se fait pour l'industrie, le commerce, pourquoi pas pour l'Agriculture.

Mais il est bien entendu que cette mesure énergique ne pourra être prise que lorsque toutes les réclamations de la Commission Interministérielle de la Viticulture auront été suivies d'effets, notamment la question des piquettes, des vins de sucre et des vins étrangers. *Il est, en effet, inadmissible de consentir à retirer de la consommation une partie des vins loyaux que nous produisons, si on doit continuer à absorber les vins étrangers ou à produire des vins de piquette ou des vins de sucre....*

M. Bouzanquet fait observer que la limitation des plantations doit être envisagée corrélativement à l'obligation du contingentement, sans quoi, seuls les départements gros producteurs seraient contingentés et les autres, où la production est très divisée, auraient intérêt à continuer l'extension des vignobles. »

Opinions à confronter avec les vœux de la Confédération du Sud-Ouest, que nous avons publiés dimanche dernier (p. 126).

On voit que la question n'est pas simple. Il y aura beaucoup d'intérêts à ménager, beaucoup de résistances à vaincre, pour mettre

(1) Encore y a-t-il, dans ces quatre départements, des crus délimités qui réclameraient les mêmes prérogatives.

sur pied une organisation aussi nouvelle et aussi compliquée dans son application. Et quelles difficultés de contrôle !

Quoiqu'il en soit, on a tout le temps d'en discuter, avant que le projet puisse être soumis au Parlement.

Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes

On nous demande où en est la question des *piquettes* et des *vins de sucre*. Elles est toujours au même point... au « point mort », si l'on peut ainsi parler d'une chose encore bien vivante. Nous ne voyons pas que l'on puisse y rien changer avant la rentrée des Chambres, et comme, à ce moment, les vendanges de 1925 seront terminées, on ne pourra légiférer que pour celles de 1926.

La chaptalisation, la fabrication des vins de seconde cuvée et des piquettes ont été, en effet, réglées par des *lois* successives (1903, 1905, 1907) que l'on ne saurait modifier par un décret.

1° **Chaptalisation**. — L'addition de sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 28 janvier 1903. — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indirectes. La quantité du sucre ajouté ne pourra être supérieure à dix kilogrammes (10 kg.) par trois hectolitres (3 hl.) de vendanges ».

Loi du 29 juin 1907. – Article 5. – « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 40 francs par 100 kgs de sucre raffiné. Cette taxe est due au moment de l'emploi ».

Loi du 6 août 1905. — Article 2. — « Toute personne qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en sa possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (1), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi ».

La quantité de sucre que l'on peut légalement employer est donc

(1) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

limitée à 10 kgs par trois hectolitres de vendange, correspondant à environ 2 hectolitres de vin ; cette dose permet de relever de 3 degrés environ la richesse alcoolique du vin.

Loi du 6 août 1905. — Article 1er. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil général ».

2° **Vins de sucre**. — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication du vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg.) par 3 hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilog. pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 40 francs, qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

3° **Piquettes.** — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées ».

La loi du 6 août 1905 n'avait apporté aucune restriction à la production des piquettes, elle avait seulement interdit « la circulation », en vue de la vente des boissons de marc, dites piquettes (la circulation restant autorisée quand il n'y a pas vente, par exemple simple transport d'une cave à une autre du propriétaire récoltant).

La loi du 29 juin 1907, au contraire, a limité la production des piquettes.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « La fabrication des

piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

Congrès commercial du raisin de table à Agen

Le premier Congrès commercial du raisin de table, organisé par les Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, en collaboration avec les Compagnies du P.-L.-M. et du Midi, l'Office agricole départemental du Lot-et-Garonne et les principales sociétés horticoles françaises, se tiendra à Agen, les 24 et 25 août 1925, dans l'ancien petit séminaire, sous la présidence de M. Carrère, sénateur, président de la Fédération des Associations agricole du Lot-et-Garonne.

Parmi les nombreuses questions qui seront traitées par le Congrès dans la journée du 25 août, signalons notamment : la production mondiale du raisin de table, les variétés commerciales de raisin de table, les hybrides de raisin de table, amélioration des procédés culturaux, les divers procédés de conservation, la vente par les associations agricoles.

La journée du mardi 25 sera consacrée à l'étude du marché français et des marchés étrangers.

Différents rapports, visant la propagande et la publicité en faveur de la consommation du raisin de table, seront également présentés au Congrès.

Pour toutes communications relatives à ce Congrès, s'adresser à M. Poher, ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, à Paris (13e).

Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne

Ce Congrès, le seizième depuis la fondation de la Confédération, s'est tenu dimanche dernier, 9 août, à l'Hôtel de Ville de Mâcon, avec un plein succès. Plusieurs centaines de vignerons avaient répondu à l'appel de la Confédération, qui comprend 27.000 membres, et, sous l'habile direction du Dr Ozanon, président, assisté de M. Bichet, secrétaire général, la tenue du Congrès a été parfaite.

Nous publions plus loin le rapport de M. Perraton sur les Appellations d'origine, question de première importance pour la Bourgogne. Nous rendrons compte des autres rapports dans un numéro prochain.

— Ceux des confédérés qui se sont rendus au Congrès par la route de Villefranche à Mâcon, ont pu constater que le vieux proverbe : « *A bon vin, pas d'enseigne* », est devenu vieux jeu, et que les vignerons se sont modernisés.

La dite route offre, en effet, à l'œil des automobilistes, de grandes pancartes qui leur disent :

« *Pour être bien portant, buvez du Moulin-à-vent* »

Un peu plus loin, une réponse ?

« *Mais les gens sains boivent du Fleurie* »

Et, à quelques intersections de chemins :

« *Route des grands crus : Fleurie, Moulin-à-vent, Thorins, etc.* »

C'est bien. Mais pourquoi les restaurateurs de ce pays servent-ils toujours ces « grands » vins dans de « très petites » bouteilles ?

Nouvelles des Vignobles. — Cours en hausse

Armagnac. — M. Rozier, ancien président de la Société d'Agriculture de la Gironde, nous écrit à la date du 9 août :

« J'arrive de Condom. Après avoir passé la journée d'hier à visiter mon vignoble, et après avoir causé avec nos amis Larnaude et Dubourdié, président et secrétaire du Comice de Condom, je suis autorisé à vous dire que le Rot brun fait beaucoup de mal depuis quelques jours ; il en est de même de l'oïdium.

Chez moi, malgré cinq sulfatages et cinq soufrages, il y a beaucoup de Rot brun et de l'oïdium même sur le Noah, soufré deux fois.

En résumé, la récolte se présente sous des apparences bien moins séduisantes qu'il y a quelques jours....

Sur nos marchés, on sent une tendance à la hausse des vins. Cependant le Commerce semble vouloir protester contre l'évidence. C'est son rôle ? Le nôtre est de faire connaître la situation exacte... ».

Ouest et Sud-Ouest. — Dans le journal « *C. V. S. O* », organe de la Confédération des Vignerons du Sud-Ouest, nous relevons les indications suivantes :

Marmandais. — Le vignoble est envahi par le black-rot, l'oïdium et le rot brun.

Charente. — Le vignoble est envahi par le mildiou.

Bergeracois . — La maladie fait des progrès sur le raisin.

Aude. — Note transmise de *Mailhac*, par M. A. Signorel, à la date du 7 août :

« Une grande partie du Minervois est en ce moment dévastée par les ravages de l'Eudémis. Dans beaucoup de tènements, la récolte est déjà réduite de moitié ; que sera-ce d'ici la fin des vendanges ?

A cela, il convient d'ajouter une sécheresse intense : les grands vents de la semaine écoulée ont causé un vrai désastre... »

— La situation du marché continue à s'améliorer. On a coté une nouvelle hausse de 2 fr. aux derniers marchés de Nîmes et de Béziers ; et de 3 fr. au dernier marché de Montpellier.

Nécrologie

E. Creuzé. — Nous avons appris avec un vif regret la mort de M. E. Creuzé, victime de l'accident de chemin de fer de St-Antoine-du-Rocher.

Viticulteur émérite, et de grand savoir, il occupait une place de premier plan dans les congrès ou se débattent les questions qui nous intéressent tous.

Nos lecteurs n'ont certainement pas oublié le lumineux rapport qu'il avait consacré aux problèmes du jour, et que nous avons publié dans nos numéros du 19 et 26 juillet.

Nous prions sa famille d'agréer nos biens vives condoléances.

L. Degrully.

SEIZIÈME CONGRÈS DE LA CONFÉDÉRATION
DES ASSOCIATIONS RÉGIONALES VITICOLES DE BOURGOGNE, A MACON

APPELLATIONS D'ORIGINE

Messieurs,

Chargé par le Conseil d'administration de rapporter à ce Congrès la question des appellations d'origine, je n'aurais que bien peu de choses à dire si je devais m'en tenir strictement à mon sujet.

En effet, les appellations d'origne sont régies par une loi et réglementées par des décrets sur lesquels tout a été dit, ce qui ne signifie pas, du reste, qu'ils sont parfaits.

Cette loi du 6 mai 1919 n'a pas donné satisfaction à tous les viticulteurs et bien des récriminations sont formulées contre elle parce que, faite pour l'ensemble du territoire français, on aurait voulu que dans chaque région elle solutionne toutes les difficultés et même qu'elle conjure la crise aiguë qui sévit sur la viticulture en France.

Ces récriminations, parfois très vives, ont fait envisager des modifications à cette loi du 6 mai 1919 et un projet a été déposé en ce sens par M. Capus, ancien ministre de l'Agriculture, député de la Gironde, ainsi que des amendements par différents auteurs.

Pouvons-nous espérer que, cette nouvelle loi votée et appliquée, nous aurons toute satisfaction et que la crise sera conjurée ?

Essayons d'abord de définir cette crise pour notre région.

Il y a surtout crise des prix, lesquels ont baissé dans des proportions effrayantes pour les vins ordinaires et qui sont devenus sensiblement égaux à ceux des vins méridionaux et, la plupart du temps, inférieurs au prix de revient.

D'où provient cet avilissement ?

Pour bien juger cette question, il faut s'élever au-dessus des contingences locales, et envisager l'ensemble du vignoble.

Hélas ! ce n'est pas toujours ce que nous faisons.

N'ayant pas les moyens d'embrasser d'un coup d'œil circulaire toutes les plantations de vignes qui existent en France, chacun se borne trop souvent à un horizon étroit et s'en prend à ses propres voisins.

Et l'on entend des jugements téméraires !

Messieurs, j'aborde un sujet délicat et qui va peut-être vous paraître sortir du cadre de la question.

Je crois cependant qu'il faut le traiter dans son ensemble pour qu'il apparaisse nettement et que certaines opinions erronées soient réfutées.

Si nous étudions les statistiques de la production depuis 25 ans, l'on voit immédiatement que pour notre région bourguignonne, elle n'a pas sensiblement varié.

Contrairement même à ce que l'on pourrait croire, la surface cultivée en vigne a plutôt diminué.

Mais, par contre, nous trouvons quatre départements : l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales où la culture de la vigne s'est étendue

d'une façon exceptionnelle (1) et où la production a augmenté dans des proportions énormes.

Et nous voyons aussi, hélas ! une terre fertile et riche, pour laquelle la France a consenti des sacrifices énormes : l'Afrique du Nord, qui aurait peut-être pu se diriger vers d'autres cultures plus nécessaires aux Français, nous inonder aujourd'hui de ces 8 ou 10 millions d'hectos qui, demain, seront peut-être 15 ou 20 millions !

Et ces heureux viticulteurs qui ont pour eux le soleil, arrivent à produire dans les plaines jadis cultivées en céréales et jusque dans les sables du littoral, un vin abondant, avec de l'aramon qui reste encore buvable grâce aux progrès qu'ils ont accomplis dans les méthodes de vinification.

Nous pourrions presque en dire autant pour le Bordelais, dont le vignoble est également favorisé par le soleil et où la culture de la vigne s'est également étendue aux plaines.

Et quand on a eu l'occasion de traverser ces immenses plaines de l'Hérault, de l'Aude, du Gard, où la vigne apparaît comme un véritable océan, l'on est bien obligé de reconnaître que notre production est incomparablement inférieure en volume à celle de ces pays.

Voilà où est la grande surproduction !

Il ne faut pas s'y tromper, et nous aurions grandement tort de nous accuser réciproquement entre Bourguignons, d'un mal dont nous ne sommes responsables que pour une part infime, si toutofois nous le sommes.

Cette surproduction énorme, et qui cependant s'écoule à des prix beaucoup moins dévalorisés que ceux qui sont pratiqués chez nous, semble un paradoxe difficile à expliquer.

Le malheur pour nous est dans ce fait que nos vins ordinaires, ceux qui sont le produit de la plus grande partie de nos vignes des côtes chalonnaise et mâconnaise ne sont plus nécessaires pour faire passer ces vins méridionaux et algériens, parce que l'acide tartrique employé dans la vinification de ceux-ci les rend marchands tels quels.

Et le commerce se passe de nos vins pour faire ses coupages toutes les fois que leur prix est plus élevé que celui de la grosse production du Midi, ce qui fait que les prix de vente tendent à devenir égaux.

Un autre débouché encore nous est de plus en plus fermé ; autrefois, on faisait vieillir nos vins ordinaires toutes les fois que l'année était favorable, maintenant on le fait de moins en moins, car les consommateurs de ces vins vieux de qualité moyenne manquent de plus en plus.

Les grands consommateurs de vins veulent acheter au prix le plus réduit possible, et la classe bourgeoise qui, autrefois, buvait les vins d'un prix moyen, vieux et nouveaux, se restreint de plus en plus.

On consomme... ou de l'ordinaire... ou du supérieur ; voilà ce qui explique la baisse des prix pratiquée dans notre région, et ce qui fait prévoir et craindre que ces prix ne se relèvent pas sensiblement, même en année de récolte déficitaire, si cette récolte déficitaire n'est que locale.

Une production moindre, dans notre région, ne saurait donc avoir d'influence sur le relèvement des prix.

Et si nos petits vins, tels qu'ils sont, ont perdu leur débouché, s'ils ne

(1) Il y a là une erreur de fait. Les statistiques que nous avons récemment publiées montrent que les surfaces plantées n'ont pas sensiblement varié dans le Midi depuis cinquante ans (*Note de la Rédaction*).

satisfont plus la clientèle, il est évident qu'il faudrait plutôt chercher à les mettre au goût du consommateur, et pour cela, modifier notre encépagement dans tous les terroirs à vins ordinaires : chercher à produire meilleur et surtout à moins de frais.

La loi sur les appellations d'origine ne peut évidemment pas remédier à cette crise, et il n'est pas probable qu'elle y remédie plus complètement dans l'avenir pour les petits vins et les ordinaires.

Le consommateur, tout en attachant à la loi la considération qu'elle mérite, ne va pas cependant jusqu'à lui sacrifier ses goûts et surtout son intérêt.

De là, pour quelques-uns, l'occasion d'annoncer la faillite de la loi du 6 mai 1919.

Et pour d'autres, les motifs d'en demander le renforcement et tel serait le résultat du vote du projet de loi Capus, et des amendements qui y sont proposés. Une réglementation encore plus stricte dans l'encépagement, sous peine de perdre le droit à une appellation régionale.

Cette question peut-elle être envisagée au même point de vue par toute la viticulture bourguignonne?

Evidemment non.

Les grands crus, qui ne souffrent pas précisément d'un abaissement de prix, si on les compare aux vins ordinaires, peuvent et doivent défendre strictement leur origine et leur encépagement — cela leur est nécessaire, et il semble bien qu'ils n'aient que des bénéfices à attendre du renforcement de la loi du 6 mai 1919.

Par contre, les vins moyens et surtout les vins ordinaires ont-ils les mêmes avantages à en attendre ?

Les causes profondes de la crise qui les atteint, causes énumérées tout à l'heure, ne paraissent pas devoir être modifiées, heureusement, par la législation proposée. Au contraire, les interprétations trop rigides des usages en fait d'encépagement, ne peuvent qu'entraver d'une façon déplorable les modifications devenues nécessaires et, si ces mesures restrictives sont adoptées sans contre partie, l'on peut prédire qu'une partie importante de notre ancien vignoble mâconnais et châlonnais sera frappée de mort, dans l'impossibilité où il sera mis de lutter avec les régions où l'encépagement est plus varié et où les prix de revient sont inférieurs par suite des rendements supérieurs en volume.

Les viticulteurs de nos régions, auxquels on a préconisé la vente directe aux consommateurs, et qui pourraient peut-être y arriver grâce aux Coopératives, seraient dans l'impossibilité de modifier leurs vins et de les mettre au goût du consommateur.

Tout comme M. Dubois, et pour les mêmes raisons, auxquelles viennent s'ajouter, en les complétant si heureusement, celles de M. Ferré, nous sommes partisans d'une réglementation adaptée aux circonstances de fait et de lieu, pouvant tenir compte des progrès.

Et le seul moyen pratique pour y arriver est la rédaction du statut bourguignon que la loi devrait nous accorder, relativement à l'interprétation des usages loyaux, qui ne sont pas encore constants parce qu'ils sont le résultat de progrès récents de la science, mais qui n'en ont pas moins de mérites pour cela.

Et enfin, pour l'encépagement, attendu qu'il ne suffit pas qu'un cépage

soit d'origine française, c'est-à-dire sensible au phylloxéra, mildiou, rots, etc..., pour qu'il soit de qualité supérieure ;

Qu'il est absolument démontré, au contraire, que l'on possède des cépages dont la production n'atteint pas en quantité, mais surpasse sensiblement en qualité l'aramon, le grand noir, le meslier, et d'autres analogues qui cependant ont droit de cité dans les vignobles comme étant cultivés depuis longtemps ;

Nous demandons la création officielle d'une Commission mixte avec pleins pouvoirs, la présence au sein de cette commission, d'œnologues, de professeurs officiels, de négociants et de producteurs compétents étant une garantie suffisante que ses décisions seront judicieuses et ne tendront qu'à permettre la culture des seuls plants pouvant améliorer notre production ; cépages de complément, pourrait-on dire, indispensables pour compléter nos vins, pour en atténuer l'acidité et aussi pour en abaisser le prix de revient.

Messieurs, ce statut bourguignon est absolument nécessaire, indispensable pour l'existence future de notre vignoble à vins ordinaires établis en coteaux où rien autre ne peut le remplacer.

Aussi nous supplions tous nos représentants, tous les représentants de la Bourgogne d'en bien apprécier l'importance et de s'employer à nous le faire obtenir.

Les grands vins n'ont rien à en redouter, ils sont en dehors de la question, mais qu'ils veuillent bien considérer la détresse des vins ordinaires et, puisqu'ils n'ont aucune concurrence à craindre de leur part, qu'ils leur permettent de tenter leur régénération.

Nous avons besoin de toutes nos forces unies, car dans la lutte à soutenir, nous pouvons avoir contre nous les représentants de certaines régions où l'évolution s'est faite depuis plus longtemps en matière d'encépagement et de vinification, et qui voudraient bien profiter de cette avance pour nous évincer du marché.

Ces régions tenteraient volontiers de monopoliser la production vinicole en nous invitant à pratiquer d'autres cultures, comme si cela était possible dans nos coteaux où tout est organisé pour la production du vin et où l'on ne peut faire pratiquement autre chose.

Ne nous laissons pas duper. Les représentants de ces régions défendent leurs intérêts, sachons défendre les nôtres.

Et dans ce but, nous vous proposons d'adopter les résolutions suivantes :

Le Congrès de la Confédération générale des Vignerons de Bourgogne, réuni à Mâcon le 9 août 1925,

Emet le vœu :

« Que lors de la discussion du projet de loi Capus, il soit adopté une disposition permettant la promulgation d'un statut spécial à la Bourgogne, lequel serait rédigé par les délégués des Associations viticoles auxquels seraient adjoints des Œnologues, les Directeurs des Services Agricoles, des Représentants du Commerce des Vins, afin de déterminer par sous-région les usages pouvant être considérés comme constants, et les cépages pouvant entrer dans les plantations ayant droit à ces appellations régionales ».

(*Ce vœu a été voté par l'Assemblée*).

PERRATON, *rapporteur*.

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ (1)

Le Comité directeur de l'Association générale des producteurs de blé a tenu, le mercredi 15 juillet, une importante réunion, pour examiner les résultats de son enquête sur la prochaine récolte, menée auprès de ses adhérents.

A l'issue de cette réunion, M. René Aubergé et une délégation du Comité directeur ont été reçus par M. Jean Durand, ministre de l'Agriculture, auquel ils ont communiqué la déclaration adoptée par le Comité directeur et dont voici les points essentiels :

La récolte

On pouvait espérer, *avant les violentes attaques de piétin, de rouille* venues s'ajouter dans beaucoup de départements à la verse, une très belle réolte, atteignant peut-être 85 à 87 millions de quintaux.

Les maladies qui ont attaqué les récoltes, fin juin et début de juillet, ont fortement diminué ces belles espérances. La récolte de 1925 ne semble pas devoir dépasser sensiblement 80 millions de quintaux.

Les cours

Il faut que le prix du blé se maintienne pendant la prochaine campagne, ceci :

1° Parce que l'indice général de la vie a augmenté. En appliquant au blé l'indice général des produits alimentaires (4,86), bien plus faible que l'indice industriel (6,14), on voit que nous devrions vendre le blé en moyenne 132 à 133 francs.

2° *Parce que nos prix de revient ont augmenté.* Le prix de *revient* en francs *or* du blé, d'après les calculs de l'A. G. P. B., atteint au moins 30 francs, soit, au cours actuel du dollar 120 francs papier (*sans bénéfice*).

3° *Parce que tous les aliments du bétail ont augmenté.*

Les tourteaux en particulier ont subi une hausse de 25 à 30 o/o en un an.

Le prix du blé doit être largement supérieur à ceux des aliments du bétail ou des autres céréales, pour que la consommation à la ferme ne se développe pas.

4° *Parce que les charges de l'agriculture ont augmenté.*

On tend à assimiler de plus en plus, au point de vue des charges, l'agriculture à l'industrie. A charges égales avantages égaux. Nous voulons bénéficier comme l'industrie du droit de vendre en tenant compte de notre prix de revient et des charges que nous supportons.

5° *Parce que la vente de notre récolte doit nous permettre d'engager les dépenses de la campagne suivante.*

Ces dépenses vont encore augmenter avec la dépréciation du franc et le déséquilibre de la protection douanière au profit de l'industrie.

Les délégués ont donc demandé à M. Jean Durand de prévoir une augmentation de droit de 14 frranc, suffisante pour permettre au producteur d'être payé de ses peines.

Le devoir des producteurs de blé

Le Ministre a reconnu pleinement la logique des réclamations de l'A. G. P. B.; de la discussion apprronfondie qui a suivi cette déclaration, il ressort :

(1) Communiqué à L'« Action agricole » de l'Ile-de-France.

1° Que le droit de 14 francs est rétabli depuis le 16 juillet et que le gouvernement est pleinement décidé à ne pas diminuer ce droit, ni directement ni indirectement. Tous les bruits qui circulent aujourd'hui à ce sujet, lancés par les baissiers, sont absolument faux.

Le bruit lancé dernièrement, tendant à faire croire au producteur que le gouvernement allait stabiliser au prix faible le blé, en octroyant aux meuniers des devises étrangères au-dessous de leur valeur, est absolument tendancieux et n'a aucun fondement.

2° Que le gouvernement est décidé à laisser le producteur obtenir de sa récolte un prix rémunérateur.

3° Que les producteurs ne doivent pas craindre la baisse, s'affoler, vendre leur récolte dans un moment de panique qui provoquerait une baisse que rien ne justifie.

4° *Que les blés exotiques reviennent aujourd'hui, rendus moulin, entre 145 et 155 francs.*

Si donc, les cultivateurs vendent à perte, par crainte de la baisse, *sans laisser jouer pleinement la protection du droit de 14 francs,* ils seront eux-mêmes les responsables de la baisse et les artisans de leur propre ruine. Ils ont le droit absolu, *payant tous les facteurs de leur production au cours mondial, de vendre leurs récoltes au cours mondial,* et ils doivent s'efforcer de tenir les prix en proportion des prix du blé exotique.

Ceux qui se presseront de tout vendre seront les premières victimes, car un mois ou deux après la récolte, les prix risquent de remonter, et ils ne profiteront pas de la hausse.

Si les producteurs de blé veulent s'entendre et s'organiser pour tenir leurs prix, pour obtenir une légitime rémunération, la panique et l'effondrement, que les baissiers cherchent à provoquer, seront *impossibles.*

L'A. G. P. B. demande à tous ses adhérents de se conformer à cette règle et de mener dans leur entourage une propagande acharnée, qui seule évitera pour la culture une catastrophe.

Le Président de l'A. G. P. B.,
René AUBERGÉ.

VINS FINS DE VAUCLUSE [1]

Messieurs,

J'aurais pu me tailler peut-être aujourd'hui un succès facile en causant d'hyperviticulture dans une région où les alluvions fertiles, l'eau et le soleil, se sont donné rendez-vous pour faciliter à peu près toutes les végétations, et je ne vous paraitrai probablement pas dans l'actualité, en vous entretenant tout simplement de cette œnologie classique qui permet encore aux Bourguignons, aux Bordelais, aux gens d'Angers et de Tain, et de bien d'autres coins réputés de notre vieille France, de transformer leurs raisins en ces nectars que vous connaissez, au moins de réputation.

Cependant je prétends vous intéresser par ma méthode, assez logique en

(1) Conférence faite le 6 janvier 1925 par M. Astruc, Directeur de la Station agronomique et œnologique du Gard, devant la Société d'agriculture et d'horticulture de Vaucluse.

somme pour un modeste chimiste frotté d'œnologie comme moi. Il y a quelque 13 ans, en effet, presqu'à mes débuts, j'eus la curiosité de me rendre compte des causes réelles pour lesquelles vous faisiez, ici même, en Vaucluse, à côté de ces gros chiffres d'hectolitres d'un vin commun parfois si rémunérateur, des productions plus modestes d'excellents vins, parsemant la carte viticole de votre département de petits îlots dominant le vignoble environnant par leur qualité et leur réputation. Généralement il y a coïncidence entre les vallonnements de votre sol, son empierrement ou son ingratitude, et la situation topographique de ces petits crus locaux : Bacchus amat colles ! Et lorsque, tous les 20 à 30 ans à peu près, comme l'histoire nous l'apprend, la viticulture subit une crise de surproduction, c'est contre ces îlots, terres d'élection de la vigne et de l'olivier, que vient se briser la vague d'arrachage, parce que là..... il serait difficile de faire autre chose ! Tandis qu'ailleurs, dans la plaine grasse environnante, votre eau et votre soleil vous permettent alors toutes sortes d'autres cultures, aussi productrices d'argent que la vigne, et vous font narguer la crise qui ruine plus ou moins les départements voisins, moins favorisés de la nature.

J'ai donc voulu savoir si la composition des vins de ces petits crus locaux me révèlerait quelque chose concernant la raison et l'origine de leur supériorité. Les dirigeants d'alors de votre hospitalière Société d'agriculture accueillirent mes ouvertures avec un empressement dont je leur ai conservé reconnaissance, et je me mis en route, pèlerin d'un nouveau genre, la tasse et le crayon à la main, allant de cave en cave enquêter chez les propriétaires.

Ceux-ci m'ayant muni d'amples pièces à conviction, je les ai analysées, et des chiffres comme des renseignements reçus je pus tirer des éclaircissements, des observations, et même des conclusions qui vont nous servir peut-être, aujourd'hui que la surproduction nous menace, permettant aux bons vins de surnager l'océan des médiocrités actuelles et de faire à nouveau saillie pour le consommateur éclairé qui sait choisir et qui veut payer la qualité à son mérite.

J'ai ainsi observé que, sans sortir du territoire Vauclusien, vos Châteauneuf, vos Bédoin, vos Ste-Cécile, vos Plan-de-Dieu, vos Cairanne, Lubéron, Roussillon, vins d'Aigues, etc..., présentaient des caractéristiques générales ou particulières, qu'il convient d'examiner un instant pour en dégager les pratiques œnologiques correspondantes, à encourager ou à proscrire, de façon à faire désormais aussi bien ou mieux partout où il sera possible.

Je ne puis vous détailler naturellement ici mes tableaux de chiffres. Ce serait fastidieux, et je les résume simplement en vous disant que beaucoup trop de ces vins étaient durs et à goût de rafle, malgré leur manque de corps général. L'introduction des Bouschets, Gros noirs et autres plants plus ou moins teinturiers, n'arrivait qu'à exagérer ces défauts au lieu de les corriger. Des vins qui auraient dû ressembler à des Corbières *fins*, avaient mal vieilli comme goût et couleur à la fois. On sentait qu'il leur manquait quelque chose : du nerf, de l'étoffe, du plein, de la chair, pour devenir complets, car ils avaient déjà l'arôme et la générosité voulus. Quelquefois même on y sentait trop l'alcoolicité, d'où une impression de sécheresse désagréable que rien ne venait tempérer.

L'analyse confirmait parfaitement les impressions gustatives, décelant un déficit général d'extrait sec et de couleur par rapport à l'alcool, avec des

acidités fixes déficitaires ou juste suffisantes, et parfois des acidités volatiles exagérées.

En somme, Châteauneufs mis à part, la composition de ces vins, leur durée, leur tenue, leur madérisation ou ranciotage, leurs aptitudes, leurs aspects et leur degré de vieillissement, m'ont paru reflèter assez fidèlement l'encépagement de leurs producteurs, faisant prédominer défauts ou qualités de vins selon la proportion de tel ou tel plant.

Nous devons donc rappeler ici qu'on a surtout reconstitué le vignoble Vauclusien en Grenaches, Clairettes, Aramons, Ugnis, Aubuns, Chasselas, Terrets, Servans, et hélas ! beaucoup trop de Bouschets, Gros noirs, etc..., avec un peu, beaucoup trop peu, de Carignans, Mourvèdres, Morrastels et autres anciens cépages de qualité. Je ne puis m'étendre sur la discussion de leurs mérites ou défauts respectifs sans disgresser en dehors de mon sujet, et je préfère réserver pour une autre occasion cette intéressante parenthèse. Je me borne donc pour l'instant à regretter ces erreurs d'encépagement et ces injustices, en vous engageant à les réparer avec discernement et réflexion au fur et à mesure de vos remplacements.

Mais du rappel des caractéristiques des vins de nos divers cépages de qualité nous devrions conclure que là où nous avons mis trop de Grenaches, trop de Clairettes, et pas assez de Carignans ou de Mourvèdres et Morrastels (je ne parle pas de l'Aramon ou Ugni noir, qui n'est ici qu'un délayant pour faire la quantité), il est logique que nous ayons des vins incomplets. Or c'est souvent qu'on abuse ici en pratique de ces deux cépages, d'abord parce qu'ils sont plus productifs et assez rustiques, et ensuite parce que leurs vins, ou ceux dans lesquels ils dominent, vieillissent plus rapidement ou paraissent plus vite vieux. Et voilà l'explication du manque de corps, de tenue, de durée, de couleur et de bouquet de beaucoup de nos vins dès qu'ils vieillissent un peu. Voilà aussi la raison générale de ces rapports alcool-extraits anormaux si fréquents dans vos bons vins des meilleures années et si gênants pour vos exportations.

Il vous faut savoir, en effet, que pendant le vieillissement des vins leur alcool varie fort peu tandis que leur extrait sec tend à se consumer, se transformer lentement et disparaître du liquide, soit par dépôt, soit par combustion insensible, de telle sorte que si nous avons affaire à un extrait sec fragile comme celui du grenache ou même de la clairette, surtout si, cueillis tard et vinifiés trop simplement, ces vins ont conservé de l'oxydase, après quelques années, sinon parfois quelques mois, ils n'auront plus un extrait sec suffisant, correspondant à leur alcool naturel, et on pourra alors les soupçonner d'avoir été alcoolisés. Avec le Carignan, le Morrastel, et surtout le Mourvèdre, cet inconvénient ne se produira pas, dans le laps de temps du moins où tous les vins à peu près sont consommés. Et vous voyez tout de suite la faute qu'on commet en ne calculant pas mieux ses encépagements.

Ce n'est pas que je sois l'ennemi du Grenache, vieux plant français assez productif et très alcoogène, bon à d'autres point de vue. Mais pas trop n'en faut. Et je crois fermement que lorsque sa proportion dépasse 20 à 25 o/o il peut devenir fâcheux pour l'avenir des vins qu'on veut faire vieillir en cercles. Je préfèrerais le voir compenser par 35 à 50 o/o de carignan ou de syrah en ces cas-là, avec le reste en autres cépages de qualité : mourvèdre, morrastel, counoise, cinsaut, clairette même, à condition que celle-ci, qui

n'apporte pas assez d'extrait, soit compensée par les premiers et n'excède pas 10 à 15 o/o.

En thèse générale, nous devons obtenir d'autant plus d'extrait sec que nous voudrons faire vieillir davantage. La durée du cuvage paraît donc ici s'imposer au détriment de la finesse. Et il y a des régions, comme à l'Hermitage, où l'on se trouve bien d'excès de ce côté. Mais, hormis ce cas spécial de la Syrah, c'est quelquefois un leurre, et je me souviens d'avoir suivi jadis dans les Corbières des cuvaisons de 3 semaines où j'ai pu constater qu'au bout de 8 jours le marc ne cédait absolument plus rien au vin; bien au contraire, les râfles vertes du Grenache se teintaient à partir de là au détriment du liquide. Il ne faut donc rien exagérer, tout en cuvant suffisamment cependant pour que les pellicules aient bien le temps de laisser diffuser tous leurs éléments solubles, tanin, couleur et arôme surtout. J'ai reconnu dans de récentes expériences que nos Pères n'avaient pas tout à fait tort à ce point de vue de prolonger le cuvage de nos bons vins des Costières du Gard au delà de leur fermentation complète, peut-être parce qu'il s'agit de substances peu solubles ou solubles seulement à partir d'une certaine limite d'alcoolicité, d'acidité ou de température. En pareil cas le tanin du pépin peut avoir le temps de se dissoudre un peu aussi et de jouer un rôle. Mais j'estime qu'il faudrait alors égrapper car le goût de râfle devient ainsi désastreux, tandis que le tanin des râfles est largement suppléé par celui d'autres sources.

Pour que cette longueur de la macération donne son plein effet, surtout si l'on égrappe, il faudrait évidemment obliger le chapeau à plonger entièrement dans le liquide. Ce serait en même temps, sous notre climat, une excellente précaution contre la piqûre quand on travaille en cuves ouvertes.

En de récents essais j'ai pu me convaincre qu'il ne suffit pas de fouler le chapeau à la cuve de temps en temps pour obtenir cette perfection de la macération. On sait d'ailleurs combien ce travail est pénible, combien aussi il est compliqué de monter les dispositifs d'immersion complète du marc dans les cuves. C'est pourquoi sans doute le lessivage des marcs par le liquide remonté à la pompe s'est tant répandu dans les caves méridionales; mais ici il y faut un soin parfait et un éparpillement du liquide *en pluie* sur le marc égrappé plus ou moins émergé, de façon à faire un lavage complet, *obligeant* bien le liquide à *traverser* le marc le plus souvent possible. En ce cas la cuve fermée ou le foudre, et la pomme d'arrosoir au refoulement, sont les plus indiqués. Et on ne peut que regretter pour cet usage l'échec, peut-être pas définitif d'ailleurs, des remonteurs de moût automatiques.

Comme on le voit, ce sont là les règles générales d'un bon cuvage. Mais ici il y faut de la minutie, de la propreté et de la rigueur, de façon à tirer du marc toute la qualité qu'il peut donner. Le chauffage des moûts aurait pu rendre des services à ce point de vue s'il s'était généralisé.

Naturellement il faut aussi partir d'une matière première ad hoc, car il n'y a que la nature qui peut nous donner tous ces éléments d'un bon vin d'avenir. Il faut donc cueillir bien mûr, sinon surmûr, quand le raisin a profité *au maximum* des synthèses de la plante sous l'influence des radiations solaires. L'expression de soleil en bouteilles n'est donc pas si exagérée que çà en pareil cas.

Mais la surmaturation, si elle donne le maximum d'alcool, de couleur, d'arôme, d'extrait et de moelleux, n'en offre pas moins de notables inconvénients. Tout d'abord celui de la pourriture ou de la moisissure, qu'il faut éviter à tout prix pour un vin de garde, car les filaments des champignons

aérobies comme ceux-là, vivant *sur* la peau du raisin, y détruisent beaucoup des éléments (tanins, couleurs, arômes) que nous voulons dissoudre, puis oxyder ou perfectionner dans le vin lentement plus tard. Les raisins à peau fine (grenache surtout) ainsi attaqués doivent donc être soigneusement éliminés, quitte à faire 2 cuvées de qualités très inégales s'il y en a beaucoup (années humides ou pluvieuses).

Il ne faut pas oublier non plus qu'en vendangeant tard, pour réunir tous ces facteurs de qualité, on risque de rentrer des raisins trop froids et d'avoir des cuvées très longues à partir, la température ambiante étant également déficitaire. En ce cas, en attendant que les levures s'emparent du milieu, les moisissures envahissent le chapeau car elles sont beaucoup plus résistantes au froid, et il peut s'ensuivre les inconvénients ci-dessus ou même du moisi dans les vins, comme l'odorat le fait d'ailleurs pressentir à l'orée de telles cuvées. Il faut alors prendre des précautions, aérer le dessus des cuves fermées et y brûler du soufre. Cela vaut mieux que des arrosages de solutions diluées de bisulfites ou produits sulfureux divers, parfois recommandés, parce que le gaz va partout bien mieux qu'un liquide. Mais je préfèrerais en ce cas utiliser les levures cultivées, par pieds de cuve, et relever la température soit du moût, soit du cellier, comme on le fait dans les chauffoirs de la Bourgogne. Cela va plus vite, procure d'autres avantages encore, et est bien plus sûr.

D'ailleurs la fermentation d'une cuvée de vin de choix demande *au moins* les mêmes soins que celle de vins ordinaires: emploi de produits sulfureux, bisulfites ou solutions de produits nutritifs des levures (phosphate d'ammoniaque ou solutions nutritives), et d'acide tartrique en quantité voulue pour corriger la désacidification par surmaturation, - à fortiori puisqu'il s'agit de conduire des fermentation forcément plus longues que d'habitude, où la levure sera gênée par l'excès de sucre ou d'alcool, de tanin et de couleur, etc..., en une saison déjà froide.

Et ces adjuvants normaux de la vinification joueront un bon rôle de protection déjà contre les moisissures, pendant cette attente parfois longue du départ des fermentations. Mais il faudra leur aider en général. Et n'oublions pas que la perfection du foulage, la sulfitation, etc..., sont des facteurs importants de la dissolution de l'extrait sec.

En de tels cas d'ailleurs le froid devient le principal ennemi, car si de telles cuvées tardives de cépages, par eux-mêmes tardifs et cueillis tard, restent sucrées par suite de l'arrêt prématuré des levures, le vin douçâtre obtenu est très exposé à la piqûre ou à la moisissure, mais surtout à la première, et à la tourne plus tard. D'autant plus qu'on intervient généralement trop tard, quand les levures sont déjà devenues inactives, parce qu'on espère toujours la reprise, parce qu'en aérant à cet effet on refroidit encore davantage, parce que le marc mouillé de vin sucré est un support parfait du ferment acétique, et enfin parce que le goût sucré voile beaucoup d'acidité volatile au goût. Quand on a bien travaillé à obtenir l'achèvement de la fermentation on s'aperçoit, ô désespoir ! qu'on a fait tout çà pour obtenir un vin piqué. Voilà pourquoi on voit tant de nos paysans renoncer à la petite cuvée de raisins de choix pour leur propre buvette !

Il faut donc, quand on vinifie en vue d'obtenir du vin de bouteille, faire attention un peu à tout, et si on a déjà abordé les premiers refroidissements, si le moût est très sucré, surveiller la température du local comme du liquide, de celui-ci pour qu'elle ne dépasse pas les 38-40° qui pourraient arrêter la

fermentation des vins corsés, et du premier pour quelle ne s'abaisse pas au-dessous de 18-20°. Et voilà pourquoi aussi on prépare ces vins plutôt par petites cuvées dans les régions de cru, en celliers fermés, etc .. contrairement aux habitudes méridionales. On a ainsi de meilleurs échanges entre l'interieur et l'extérieur de la cuve au point de vue température, ainsi que des interventions plus faciles.

J'appelle encore l'attention sur la surveillance de l'acidité, qui est aussi très utile car les raisins très murs ou très sucrés sont prédisposés à l'hypo-acidité, à donner des vins plats, sans nerfs, cassant noir, vieillissant mal et sans développement complet du bouquet Il me faut rappeler ici les études de Berthelot sur l'éthérification, desquelles il résulte pour le praticien que c'est la proportion du corps le plus dilué, c'est-à-dire ici des corps acides, qui règle surtout la rapidité de ces combinaisons spéciales lentes, appelées éthers dans les vins, au profit du bouquet acquis. Donc un vin vert, ou relativement vert s'éthérifiera plus vite et plus tôt qu'un vin plat — et l'augmentation de l'acidité a 2 ou 3 fois plus d'effet sur le résultat que celle de l'alcool, celui-ci étant toujours surabondant. Voilà pourquoi (la chimie toujours souveraine!) nos vins des pays chauds, généralement plats, vieillardent si souvent au lieu de vieillir — l'oxydation y prenant le pas sur l'éthérification, — tandis que les vins moins alcooliques, mais plus frais, qu'on récolte plus haut, vers la limite septentrionale de culture de la vigne française, deviennent si fameux en vieillissant bien.

Voilà encore pourquoi la fleur du vin l'évente et l'affadit : elle détruit les éthers et les acides ! Et pourquoi encore nos gros vins (Midi, Espagne, Algérie) supportent si mal l'eau, qui saponifie les éthers et dilue l'acidité.

Il y a donc nécessité à ne livrer au vieillissement que des vins convenablement acides ou acidifiés à la cuve, selon les généralités que j'ai publiées dans le *Progrès Agricole* du 14 septembre 1924. L'éthérification est en effet en rapport *direct* avec l'élévation de la somme alcool + acide, et avec le taux d'acidité totale.

Mais il faut se souvenir aussi que le temps ne fait pas tout dans l'élaboration d'une bonne bouteille, et que les traitements ultérieurs à la vinification, tels que soutirages, avec aérations et méchages légers chaque fois, les collages et filtrages, dont paraissent abuser parfois les Bordelais et Bourguignons, y contribuent beaucoup à la longue, avant la mise en bouteilles...

Je ne puis naturellement m'étendre ici sur ces pratiques d'ailleurs déjà très répandues, ni sur l'oxydation lente des vins jeunes, afin de ne pas lasser mes auditeurs. Mais j'insisterai sur certains points, comme celui de la limpidité absolue à obtenir, parce que les viticulteurs méridionaux me paraissent trop enclins de ce côté à des à peu près insuffisants. Voyez avec quelle minutie un caviste bourguignon sonde périodiquement ses barriques pour arriver à y saisir par transparence, dans l'obscurité des caves, au verre et à la bougie, le voile précurseur qui lui indique la nécessité d'un prochain collage. Nous devons l'imiter, car nos voiles sont souvent microbiens au pays classique de la tourne et de la pousse. Et lorsqu'on a laissé le loup s'implanter dans la bergerie, c'est-à-dire dans la futaille, il devient plus difficile de s'en débarrasser.

L'oxydation lente, qui développe à la longue le jaune et les goûts de rancio ou de madère, porte surtout sur les tanins et matières colorantes, composés aldéhydiques ou phénoliques assez avides d'oxygène en milieu alcalin, mais beaucoup plus lents à s'oxyder en milieu acide comme le vin. De cette

oxydation résultent des substances analogues aux résines, soit insolubles comme les dépôts de matière colorante, soit solubles et ayant alors une certaine amertume. Les arômes naturels du raisin sont, pense-t-on, de la même famille de composés chimiques, et peuvent aussi subir cette résinification lente à la longue. Voilà pourquoi tant de vins deviennent plus ou moins amers en vieillissant. Mais cette amertume-là est d'origine chimique et non microbienne, par conséquent assez aisée à éviter dès qu'on en est averti.

Si nous avons peu de prise sur le premier facteur du bouquet acquis, l'éthérification, parce que ce sont précisément les acides organiques à poids moléculaires élevés — les moins abondants, par conséquent les plus dilués et les plus lents à s'éthérifier, — qui donnent les éthers vineux les plus pénétrants, nous en avons semble-t-il davantage sur ce second facteur, l'oxydation. Aussi a-t-on essayé depuis longtemps de hâter le vieillissement des vins par divers procédés : oxygénation, oxydants chimiques, chaleur, lumière, électricité, ont été employés avec des succès, et aussi des insuccès, tels qu'aucune de ces méthodes de vieillissement rapide ne s'est encore répandue chez les praticiens. Pour ma part, je ne connais qu'un agent certain et assez pratique, bien qu'il revienne, en fait, à une oxygénation : *c'est le froid artificiel*, lequel m'a fourni déjà quelques résultats encourageants sur nos vins rouges de coteaux du Midi. Son action est tout simplement due, *à ce point de vue-là*, à ce que l'oxygène de l'air est plus soluble à froid dans le vin qu'à chaud. De sorte qu'en manipulant, filtrant, soutirant, du vin très froid à l'air, on l'oblige à dissoudre une proportion d'oxygène qu'il aurait mis beaucoup plus longtemps à dissoudre s'il n'avait subi ces manipulations qu'à la température ordinaire. Et c'est en assimilant, en fixant ensuite lentement cet oxygène dissous pendant que sa température remonte qu'il acquiert, en quelques semaines ou quelques mois, un degré de vieillissement pouvant simuler des années, s'il a l'étoffe voulue pour résister à cette oxydation rapide ou brusquée sans jaunir ou vieillarder. De plus ce traitement lui enlève son excès de verdeur s'il en a, le clarifie, l'empêche de déposer ultérieurement pendant longtemps, lui enlève son bleu de vin nouveau, et l'améliore beaucoup et vite.

J'ai eu l'occasion de voir récemment des installations intéressantes, faites par de grosses firmes d'approvisionnement de nos grands centres, dans le but de pouvoir vendre rapidement, à la bouteille et un bon prix, de bons vins de l'année comme vins vieux, vieillis devrais-je dire. Elles doivent réaliser ainsi des différences appréciables, malgré que la frigorie soit encore plus chère que la calorie, même si on la tire de la houille blanche. Mais je crains, qu'à part chez quelques négociants spécialisés ou analogues, ces procédés, assez coûteux et délicats, aient peu de chance de se répandre parmi nos *producteurs*. Et je crois qu'on continuera encore longtemps à utiliser le veillissement lent, dans le bois, à la Pasteur, pour obtenir avec le concours du temps ce goût de vieux qui, combiné aux éthers formés lentement et aux arômes originels du cépage et du terroir, finit par engendrer le cru. Rappelons cependant qu'on peut activer ces phénomènes, d'essence lente, en augmentant l'étendue des surfaces d'échange à travers la paroi de bois entre le vin et l'air, et en diminuant l'épaisseur de cette paroi. C'est pourquoi d'ailleurs nous pratiquons le vieillissement en barriques au lieu de foudres ou 1/2 muids. (On a calculé que ce vieillissement y était au moins 4 fois et demi plus rapide qu'il ne serait en foudres de 100 hl. par exemple). Et pour

les vins *très* résistants on peut encore gagner du temps en utilisant une cave chaude ou même un grenier au lieu d'une cave froide, des barriquots, des bonbonnes plus ou moins pleines au soleil (préparation de vins d'imitation plus ou moins alcoolisés à Cette), etc... Mais il faut être prudent et surveiller de près alors, car le tonneau à vin vieux peut alors tourner rapidemement au tonneau à vinaigre !

Et vous savez tous qu'on est obligé d'arrêter ensuite le cours normal de ces phénomènes par l'embouteillage, avec cachetage du bouchon, *pour fixer chaque vin* ainsi vieilli au point que l'expérience nous a montré être son summum de perfection, sous peine d'aller trop loin et de l'éreinter.

Il reste alors fixe quelque temps (c'est la période de consommation), puis, malgré tout ce que nous pouvons faire pour les enrayer, les phénomènes de combustion lente intérieure s'y réveillent, au point qu'il se décrépit comme un vieillard s'il n'est pas bu à temps, et n'est plus, à 50-75-100 ans, selon crus, que de l'eau alcoolisée ou à peu près. C'est la mort naturelle de Bacchus, mort insensible et discrète, confinant à l'éternité, comme doit l'être celle d'un Dieu !

Nous voilà ainsi parvenus très naturellement, Messieurs, au but que nous nous étions d'abord tracé, de déduire logiquement toutes les pratiques et précautions d'une bonne vinification en vue du vin de bouteille de la composition même de vos produits, telle que j'ai pu la fixer d'après mes analyses de jadis et mes observations sur place. Mettez-les en action de votre mieux sur des raisins des cépages fins que je vous ai indiqués, dans les proportions voulues, votre terre et votre beau soleil de Provence faisant le reste comme c'est leur devoir aussi, et nul doute qu'à vos foires futures afflueront de plus en plus ces acheteurs éclairés, ces Bourguignons, ces Belges, amateurs de bons vins, sachant l'apprécier et le payer.

Je sais que c'est là la clientèle que vous recherchez et en vue de laquelle vous avez fait déjà l'an dernier une première tentative de foire au vin en Avignon. Mais un marché annuel de ce genre ne se crée pas en une fois. Il y faut de la persévérance, de la continuité dans l'effort, et je ne saurais trop vous encourager, maintenant que vous voici engagés par ce premier précédent si réussi dans la voie féconde du succès, à travailler au perfectionnement de vos produits, maintenant surtout que la surproduction des vins communs va problablement vous favoriser et vous aider.

La voie est tracée, suivez-là, et conservez-nous les fleurons vermeils qui signalent vos coteaux dans ce merveilleux et précieux domaine national qu'est notre France viticole.

Henri ASTRUC,
Directeur de la Station Agronomique
et Œnologique du Gard.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole*. — Des demandes assez suivies de la part du commerce, mais portant surtout sur de petites parties en réapprovisionnement, ont maintenu les prix assez fermement au cours de la dernière huitaine ; cette fermeté, est du reste, en corrélation avec celle constatée à la propriété. On a payé dans les Entrepôts, les vins rouges du Midi 7° de 70 à 72 fr., des 8 à 9° de 75 à 77 fr., des 9° de 77 à 80 fr.,

des 10° de 80 à 83 fr. Des vins rouges d'Algérie 11° ont été traités de 87 à 90 fr., des 12° de 95 à 98 fr. ; des blancs de cette dernière provenance, ont été offerts de 105 à 110 fr., ceux du Centre faisant 8 à 8°5 l'ont été de 72 à 74 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La demande en petits vins s'est un peu ralentie, du fait de la fermeté des cours, motivée par les appréhensions de la viticulture quant aux conséquences que pourrait avoir la persistance du temps orageux actuel.

Au contraire, et du fait du retard des vendanges algériennes, la demande en vins à hauts degrés surtout d'Algérie, rouges et blancs, est plus active et semble indiquer une nécessité de recourir particulièrement aux vins vieux de cette provenance, pour assurer la soudure, dans l'attente des nouveaux.

Les ordres des détaillants se ressentent de la période de vacances, leur clientèle se trouve réduite par suite de nombreux départs pour la campagne. Voici un aperçu des prix de vente affichés dans les épiceries et les dépôts : vin rouge 8° 1 fr. 20, 8°5 1 fr. 25, 10° 1 fr. 45 le litre ; vin blanc 1 fr. 55 le litre ; ou encore Petites-côtes 1 fr. 10, Touraine 1 fr. 65, Sahel 11° 1 fr. 50 la bouteille.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 août	Cours du 10 août
—	—	—	—
1 à 8°	62	»	»
8 à 9°	à	46	48
9 à 10°	86	à	à
10 à 11°	»	56	59
11 à	»	»	»
Costières	92 à 105	5,75 à 6 fr. le d.	6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Hérault. Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 août	Cours du 11 août
—	—	—	—
7 à 8°	62	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	à	9°.— 50 à 53	9°.— 53 à 55
9 à 10°	87	10°.— 53 à 56	10°.— 56 à 60
10° et au-dessus		11°.— 56 à 60	11°.— 60 à 62
Rosé		12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 6 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,75 à 7 francs ; sur souche de 5,50 à 6 fr.

Lunel. — Le Grès Saint-Paul, 3e vente de la partie de vins rosés, 11°8, à 80 francs l'hecto, nu, pris sur place, faite le 5 août.

4e vente et solde de cette partie faite le 6 août, à 80 francs l'hecto, nu, pr sur place, soit 6 fr. 77 le degré.

On aurait acheté beaucoup plus si le disponible avait existé.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 5 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 50 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.50 à 7 fr.; rosé, 6.50 à 7 fr.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quaiCette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 juillet	Cours du 7 août
7 à 8°	»	8°.— »	8°.— »
8 à 9°	71	9°.— 50 à 53	9°.— 52 à 54
9 à 10°	à	10°.— 54 à 56	10°.— 55 à 58
10 à 12°	90	11°.— »	11°.— »
Vins rosés	8 fr. le d.	6 fr. le d.	6 à 6 fr. 25 le d.
Vins blancs	8,50 à 9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,75 à 7 fr. 25 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 8 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 50 à 51 ; 9 degrés, de 52 à 54 francs ; 10 degrés, de 55 à 62 francs ; de 11 degrés, de 60 à 62 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. 25 le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 58 à 63 fr.; de 11 à 12 degrés, de 63 à 68 fr.; de 12 à 13 degrés, de 68 à 73 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 juillet	Cours du 6 août
7 à 8	»	»	»
8 à 9°	72 à 80	8 à 9°.— 48 à 51	8 à 9°.— 50 à 54
9 à 10°	80 à 87	9 à 10°.— 51 à 54	9 à 10°.— 54 à 56
10 à 11°	87 à 93	10 à 11°.— 54 à 57	10 à 11°.— 56 à 60
11 et au-dessus	93 à 104	11 à 12°.— 57 à 61	11 à 12°.— 60 à 65

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 1er au 8 août 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 54 à 67 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 53 à 70 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 56 à 70 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er août	Cours du 8 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70 à 77	48 à 50	50 à 52
9 à 10°	77 à 82	50 à 52	52 à 54
10 à 11°	83 à 92	52 à 56	54 à 58
11 à 12°	93 à 102	56 à 61	58 à 62
12 à 13°	»	61 à 65	»

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 5 août. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 49 à 52 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 52 à 55 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 55 à 59 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 86 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 4 août. — Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 75 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

CENTRE. — De *l'Agriculture du Centre.* — A Saint-Georges-sur-Cher, toutes les maladies se sont montrées et malgré des traitements énergiques, les circonstances atmosphériques ont provoqué du mildiou de la grappe.

Il reste fort peu de vins rouges à la propriété. Un peu plus de blancs.

Quelques ventes ont été réalisées depuis un mois. De 50 francs, les prix ont atteint 54 et 56 fr. Ils seront bientôt à 60 fr. pour les rouges de 7 degrés ayant une bonne couleur.

Les blancs qui étaient délaissés, se demandent vers 60 à 65 francs suivant degré.

A Saint-Romain, le mildiou cause de sérieux dégâts.

Peu d'affaires : d'ailleurs, il ne reste presque plus de vins dans la commune. Les prix varient entre 45 et 55 francs l'hecto suivant degré.

A Bourré, les vins de la dernière récolte, bien conservés, sont presque tous vendus.

La situation reste favorable sur les bords du Loir.

BEAUJOLAIS. — **Belleville-sur-Saône.** — Nous jouissons d'un temps plus favorable depuis quelques jours ; aussi notre vignoble en profite-t-il. Les vignes sont saines et les fruits sont nombreux, avec belle apparence, aussi nous pouvons compter, si tout se passe bien maintenant, sur une bonne récolte.

La tendance des cours est plutôt ferme ; elle est maintenue par un courant assez régulier d'affaires.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 1er août 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 5 à 5 fr. 50

Distillerie (à la propriété), 4.50 à 4 fr. 75 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

De raisins blancs, 6 à 6 fr.25 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.75 à 5 fr.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 11 août. — Raisins blancs, 150 à 200 francs les 100 kilos ; raisins extra, 225 à 250 fr.

Nimes. — Marché de la vente en gros sur la place Saint-Charles, du 11 août. — Chasselas, 100 à 150 francs les 100 kilos.

Pujaut (Gard). — Marché du 11 août. — 30.000 kilos de chasselas : 100 à 125 francs les 100 kllos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 2 au Samedi 8 août 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	26	16	20	9	«	»	»	»	»	»	»	»
Lundi	20	»	22		»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	19	14	23	15	0.2	0.2	»	»	»	»	»	»
Mercredi	20	13	26	15	0.1	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	25	14	»	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi	22	11	21	8	1	3	»	»	»	»	»	»
Samedi	27	»	23	9	»	»	»	»	»	»	»	»
Total	905	403	1042	526	36.1	71.0	»	»	360.8	166.9	»	40.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	21	15	»	1	»	16	23	12	»	»
Lundi	»	»	22	10	»	»	21	9	»	11	»	1
Mardi	»	»	22	15	»	»	»	»	»	13	»	5
Mercredi	»	»	21	15	»	»	»	12	22	14	15	»
Jeudi	»	»	»	16	»	»	»	»	28	14	«	»
Vendredi	»	»	»	»	0.1	10	24	13	30	10	»	11
Samedi	»	»	»	»	»	»	25	14	17	8	»	10
Total	27	»	856	468	20.1	77.7	124	419	935	544	72	48.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	31	»	22	9	»	»	33	19	24	13	»	1
Lundi	»	»	21	»	«	«	22	9	23	11	»	»
Mardi	28	»	22	17	»	»	27	15	23	16	3	«
Mercredi	19	9	23	10	»	»	26	11	26	14	»	»
Jeudi	»	»	29	15	»	»	»	»	29	15	»	»
Vendredi	22	12	31	11	2	1	27	13	31	12	»	13
Samedi	»	15	19	8	«	»	29	13	19	10	»	»
Total	789	398	1137	510	72.8	86.1	1118	586	1190	648	127	92.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	32	18	24	8	»	»	»	18	30	19	»	»
Lundi	»	»	25	7	2	»	»	»	25	17	«	»
Mardi	28	»	26	14	»	»	»	»	25	20	»	»
Mercredi	25	14	29	15	»	»	»	16	29	»	1	»
Jeudi	25	14	33	14	»	»	»	14	30	16	»	»
Vendredi	26	8	23	7	»	5	29	16	28	19	»	»
Samedi	30	12	20	11	»	»	30	16	24	12	»	»
Total	877	493	1157	557	36.2	64.4	778	541	1233	745	76.3	2.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	32	20	24	14	»	»	»	16.9	29 1	17 2	»	»
Lundi	»	»	26	11	»	»	28.1	12.9	29.3	15.3	»	»
Mardi	27	18	28	13	»	»	22.6	11.9	32.9	15 3	17.5	»
Mercredi	29	15	32	16	5	»	28.0	15.1	32.2	17.2	»	»
Jeudi	28	14	35	20	»	»	28.4	12.9	27.0	13.9	»	»
Vendredi	29	13	25	13	»	5	30.9	16.2	27.0	15.3	»	»
Samedi	33	16	25	8	»	»	29.0	15.1	28.0	9.7	0 2	«
Total	953	614	1269	683	122.7	57.3	1325.8	763.1	1430.4	806 2	46.0	51.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	27	19	24	17	»	»	»	»	28	22	»	»
Lundi	»	»	26	16	»	»	»	»	30	23	»	»
Mardi	28	17	31	19	»	2	33	20	27	»	»	»
Mercredi	»	18	35	21	»	»	27	21	27	20	»	»
Jeudi	30	16	31	19	«	»	31	»	27	21	»	»
Vendredi	28	19	28	18	»	2.2	»	21	28	21	»	»
Samedi	30	17	29	16	»	»	33	21	27	23	»	»
Total	998	751	1290	832	5.4	22.2	595	521	1290	881	1	»

Observations. — Eté

Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

LA LITTORALE
BEZIERS

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

Vinification parfaite
et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**
PREPARÉES
à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans Préparation de Levain
MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O.✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE,** près **Nancy**.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ETABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et **ROYAT (Puy-de-Dôme)**

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers. brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

ulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

olution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

gent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

gents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de épublique, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-ANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay ône).

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 34 Dimanche 23 Aout 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

fusionné avec le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

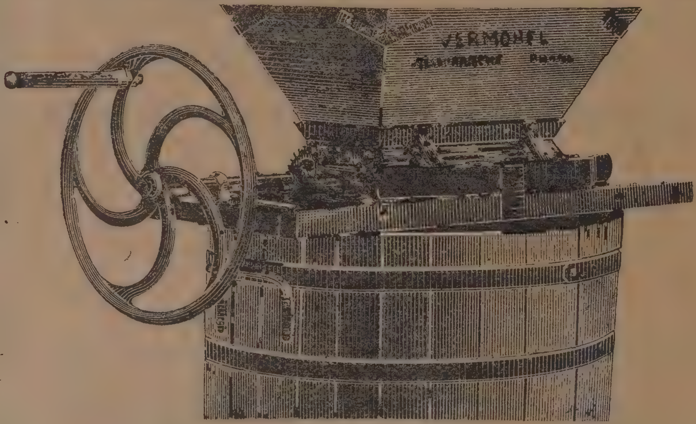
SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote } sont de **BONS ENGRAIS**
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote } **AZOTÉS pour VIGNES**
En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles
Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de l'**AZOTE**
9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16
Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

FOULOIRS A VENDANGE

se plaçant directement sur la cuve



MAGASIN D'EXPOSITION et DEPOT
MONTPELLIER
7, RUE DE LA RÉPUBLIQUE

Succursales : PARIS - MARSEILLE - TOULOUSE - BORDEAUX - STRASBOURG

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons pri
un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogn
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulatenrs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets-de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

XPOSITION DE MARSEILLE 1922 }
XPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1923 } Hors concours. – Membre du Jury.

L'Art de faire des Vins meilleurs et de bonne conservation

PAR L'EMPLOI

des CULTURES de

RADIO-LEVURES

ou

MULTILEVURES JACQUEMIN

RADIOACTIVES

Préparées à l'Institut LA CLAIRE, à DIJON

ACTION DES LEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Parlant du Levurage et du Sulfitage, M. Bouffard, le regretté Professeur Œnologie de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, rivait en 1913 :

« Ces deux traitements, en se prêtant un mutuel appui, constituent dans ur ensemble une méthode de vinification des plus remarquables. »

Cette opinion autorisée est partagée par tous les œnologues modernes, et ous croyons devoir rappeler que **M. JACQUEMIN est le promoteur de mploi** des Levures sélectionnées en vinification.

Levurage avec levures pures sélectionnées. — Le levurage consiste ensemencer la vendange ou les moûts avec une culture de levures pures, lectionnées parmi les meilleures races des grands crus. Il y a donc là un autre ément d'amélioration que celui fourni par l'acide sulfureux, qui n'opère qu'une lection plus ou moins parfaite parmi les levures autochtones. On introduit ns le vin *des levures de grand cru* en activité bourgeonnante. Grâce à une pide multiplication, elles deviennent si nombreuses qu'elles impriment au oduit de la fermentation quelques-unes des qualités de finesse et de bouquet

du cru d'origine. Grâce à leur pouvoir alcoolisateur qui est généralement recherché — sauf pour les levures de vin doux ou liquoreux — elles donnent des fermentations rapides et complètes, avec augmentation du degré alcoolique et du bouquet naturel, ainsi qu'une clarification accélérée. L'emploi des levures se traduit par la production de faibles quantités de lies. Elles masquent de façon très accentuée le bouquet des vins d'hybrides, au point de donner **UN DÉFOXAGE A PEU PRÈS COMPLET.**

CARACTÈRES DES CULTURES DE LEVURES SÉLECTIONNÉES DE LA CLAIRE

L'influence de la radio-activité sur les Levures les a rendues plus actives et plus alcoolisatrices. Les *RADIO-LEVURES* sont donc des *MULTI-LEVURES* plus perfectionnées.

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multi-levures*, s'applique aux **Radio-levures** ou **Radio-multilevures « LA CLAIRE »**.

Suppression des Levains. — Rappelons que la suppression des levains préalables n'a nullement diminué l'action des Levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation des nouvelles *MULTILEVURES qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve, nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levain.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radio-levures au moyen d'un verre ou tout autre récipient.

Les Radio-Levures sont des Levures concentrées actives. — Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées*, parce que ces dernières, même fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en pleine fermentation se prolongeant plusieurs semaines.

Les *RADIO-LEVURES*, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne forme de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées,* en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité infiniment plus grand qu'autrefois.

Les *RADIO-MULTILEVURES*, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut décuver, au bout de 3 ou 4 jours,

du vin bien clair, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où l'on gagne un hectolitre de vin sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 5 à 10 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

Garanties offertes par les Levures Jacquemin. — Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **34 années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant, *d'une façon rationnelle, des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire,** on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation.**

L'Établissement « **La Claire** » a été fondé en 1891, et la longue expérience acquise en ces 34 ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est, en effet, nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre, dès 1914, les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes, a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.

C'est, du reste, un des rares produits désignés nominativement dans la dite loi comme étant d'un usage licite.

Résultats du Levurage sur les Vins.— *En résumé, les* **Radio-levures** *procurent les avantages suivants :*

Maximum d'Alcool — Maximum de Bouquet — Maximum d'Amélioration
Maximum de Plus-Value
Clarification rapide — Goût de terroir supprimé — Diminution des lies, etc.

En ce qui concerne la question du bouquet, nous devons répéter une fois de plus ce que nous disons tous les ans depuis 34 ans, pour éviter toute équivoque, *que les méthodes de vinification par l'emploi des levures sélectionnées ne permettent pas de transformer un vin commun en grand vin, il s'agit simplement d'une sérieuse amélioration de la qualité.*

Les vins RADIO-LEVURÉS et BIO-SULFITÉS s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O. ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **Malzéville**, près Nancy.

Demandez également les brochures gratuites sur le ***BIO-SULFITE*** **Jacquemin** (sulfitage et phosphatage simultanés des vendanges).

Doses de Cultures de Levures à utiliser et Prix et Conditions en 1925

Pour toutes les espèces de Cultures de RADIO-LEVURES JACQUEMIN

(Les mots *Radio-levures*, *Multilevures Radioactives* et *Radio-multilevures* ont la même signification. On peut les employer indifféremment.)

N° 1.	(Dose moyenne jusqu'à	**20** h. de vin)	**10** fr.	**N° 6.**	(Dose moyenne jusqu'à	**150** h. de vin)	**56** fr
N° 2.	—	**40** h. —	**19 fr.**	**N° 7.**	—	**200** —	**65** fr
N° 3.	—	**60** h. —	**28** fr.	**N° 8.**	—	**250** —	**73** fr
N° 4.	—	**80** h. —	**36** fr.	**N° 9.**	—	**500** —	**140** fr
N° 5.	—	**100** à **120** h.	**46** fr.	**N° 10.**	—	**1000** —	**270** fr

Franco d'emballage. Prière de donner votre *adresse exacte*, la *gare destinataire*, la *commune* et l'*arrondissement* à chaque commande pour éviter tout retard.

Tous nos envois se font en port dû, par grande vitesse, pour les doses n^os^ 7 à 10. Pour les doses n^os^ 1 à 6, bien préciser si l'on désire l'envoi *en Colis postal* ou *en Grande vitesse*, cette dernière étant cependant plus rapide. Pour les colis-postaux, ajouter au prix de la dose le prix du colis-postal, soit 1 fr. 35 jusqu'à la dose n° 4 comprise et 1 fr. 85 pour les n^os^ 5 et 6 (en gare).

Nous déclinons toute responsabilité pour les envois en colis postaux.

Adresser les commandes à :

M. le **Directeur de l'Institut " La Claire "**, *à* **DIJON** (*Côte-d'Or*)*.

Compte chèques postaux : DIJON 3155.

GUIDE DE L'EMPLOI DE L'ACIDE SULFUREUX EN VINIFICATION
2e édition, par G. GIMEL. Brochure d'environ 200 pages. PRIX : **5 francs.**
En prime au prix de **3 fr.** à nos correspondants.

CONSEILS RATIONNELS SUR LA VINIFICATION, et PROCÉDÉS PRATIQUES pour obtenir la bonne qualité et la conservation des Vins rouges et blancs, par Georges JACQUEMIN, 2e ÉDITION, 1924.

Cet ouvrage d'environ 200 pages est vendu à **titre de PRIME**. Pour nos anciens clients, et pour tous viticulteurs qui s'intéressent aux questions pratiques de la vinification, nous avons établi un prix exceptionnel qui est loin de nous couvrir de nos frais : **Valeur : 6 fr. — Prix de Faveur : 3 fr. 50.**

Demander ces 2 ouvrages à l'**INSTITUT JACQUEMIN,**

à MALZÉVILLE-NANCY (Meurthe-et-Moselle).

46e Année. — N° 34. 23 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — Remplaçons le sucre de betterave par le *sucre* de raisins, pour la chaptalisation des vins; — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs ; — Le coton en Algérie ; — Nouvelles des vignobles.

P. D. .... La destruction des camps américains et les Associations agricoles.

A. Ferré .... Surproduction et remèdes proposés.

Henri Armet .... Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante.

Partie Officielle........ Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Office central de la main-d'œuvre agricole. — Ecole d'agriculture de Fontaines. — Ecole d'agriculture d'Ecully (Rhône). — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Remplaçons le sucre de betterave par le SUCRE de raisins, pour la chaptalisation des vins

Nous avons depuis longtemps, dans ce journal, préconisé la substitution du sucre de raisin au sucre de betterave pour la chaptalisation des vins.

L'emploi de *moûts concentrés* a fait l'objet de diverses critiques, que résumait M. E. Creuzé dans l'étude que nous avons récemment publiée (1).

Mais ces critiques ne tomberaient-elles pas d'elles-mêmes si, au lieu de moût concentré, on avait recours au sucre de raisin ?

La fabrication de sucre de raisin ne serait pas une nouveauté, car, nous apprend Parmentier, en 1812, les départements du Gard et de l'Hérault réunis livraient aux consommateurs 30.000 quintaux de sirops de raisins. A Mèze, à Pézenas, à Nimes, à Asti.... et jusqu'à Reims, des usines étaient sorties de terre pour parer au manque de sucre de canne (2).

On livrait alors soit des sirops plus ou moins liquides, soit des

(1) *Progrès* du 19 juillet 1925, page 65.

(2) Dans le seul département de l'Hérault, il y avait une dizaine de fabriques, la plus importante était celle de M. Privat, maire de Mèze. Cette même année, une usine de Bergerac (Dordogne), produisait 12.000 quintaux de sirop, etc.

produits plus concentrés, ayant la consistance du meilleur miel, soit enfin un sucre solide qui, nous dit Parmentier, était « *aussi blanc, aussi brillant, aussi dur et d'un goût aussi franc que le sucre de cannes* ».

« Le sirop de raisins, nous dit encore Parmentier, *édulcore les vins de Champagne* avec plus d'avantage que le sucre candi; c'est une vérité trop palpable pour pouvoir être révoquée en doute... ».

Avec des sucres ainsi purifiés et raffinés, disparaîtrait la crainte énoncée par M. Creuzé, de modifier le goût et l'arôme des vins de cru.

Avec des moyens improvisés, on était donc arrivé, en 1812, à fabriquer des sucres débarrassés de tous goûts étrangers. Aujourd'hui, cette production de sucres *neutres* ne serait qu'un jeu pour nos industriels.

Les usines dont nous envisageons la création pourraient d'ailleurs préparer des produits divers, qui leur permettraient d'utiliser dans de meilleures conditions économiques leur matériel et leur personnel. M. Vincens, directeur de la Station œnologique de Toulouse, à déjà jeté les bases d'une « industrie des moûts » en vue de la préparation de confitures, de sirops ;... il ne serait pas bien compliqué d'y adjoindre la fabrication du sucre de raisins.

Il n'est pas sans intérêt d'écouter Parmentier nous dire les résultats, au point de vue viticole, de la création des fabriques de sucre de raisins.

« Avant cette heureuse innovation, le propriétaire et le colon étaient en quelque sorte réduits à n'implorer la bénédiction du ciel que pour leurs propres champs, et à souhaiter la stérilité ou la grêle à ceux de leurs voisins, parce qu'une abondance générale les forçait à laisser périr sur le cep une partie de leur récolte ; les frais de vendange, etc... eussent absorbé, et au-delà, les bénéfices qu'ils devaient raisonnablement espérer de tant de soins et de sacrifices.

« Les sirops et conserves de raisin rétablissent aujourd'hui l'équilibre.... *On cessera alors de dire qu'il y a trop de vignes en France;* le propriétaire n'osera plus se plaindre de l'abondance de ses récoltes ; il n'aura plus à craindre d'être forçé de les arracher.....

« Mais une circonstance qui mérite la plus sérieuse attention, c'est que, dans les départements qui comprenaient autrefois le haut et bas Languedoc, plusieurs vignerons qui avaient été contraints, il y a quelques années, d'arracher leurs vignes, viennent non seulement de les replanter, mais d'en augmenter encore la culture ; entreprise d'autant plus louable qu'elle est dirigée en même temps vers l'extension des fabriques de sirops de raisins et en faveur de l'amélioration des vins de la contrée... ».

Serions-nous moins capables que nos ancêtres de 1812 de solutionner une crise par des moyens appropriés ?

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 août nous apporte les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne (1er oct. 1924).

Les sorties de la propriété en juillet, se sont élevées à 3.828.958 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.242.631 hectolitres en juillet 1924 et 3.862.595 en juillet 1923.

Pour l'ensemble des dix mois écoulés de la campagne on trouve, par comparaison avec les années précédentes, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	oct. 1920-juillet 1921...	33.146 559	hectolitres
— — —	oct. 1921-juillet 1922...	33.755.581	—
— — —	oct. 1922-juillet 1923...	36.449.025	—
— — —	oct. 1923-juillet 1924...	38.306.065	—
— — —	oct. 1924-juillet 1925...	37.756.419	—

En Algérie, les sorties se sont élevées, en juillet, à 763.099 hectolitres, et les sorties totales à 8.085.614 hectolitres, contre 8.303.756 pour la même période (10 mois) de la précédente campagne.

Le chiffre de la consommation taxée s'établit, pour juillet à 4.402.088 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 4.310.976 hectolitres en juillet 1924.

Pour les dix premiers mois, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	oct. 1920-juillet 1921....	35.121.085	hectolitres
— —	oct. 1921-juillet 1922....	37.015.064	—
— —	oct. 1922-juillet 1923....	38.868.655	—
— —	oct. 1923-juillet 1924....	40.341.067	—
— —	oct. 1924-juillet 1925....	41.157.964	—

soit une augmentation de 816.897 hectolitres sur le chiffre de l'année dernière.

Si la consommation ne se ralentit pas en août et septembre, nous arriverons à 50 millions d'hectolitres pour la campagne en cours..... en dépit de toutes les ligues anti-viniques.

Le stock commercial s'est encore réduit — légèrement, — d'un mois à l'autre :

Stock commercial	à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
—	—	— janvier 1919.......	6.150.533	—
—	—	— janvier 1921.......	10.158.089	—
—	—	— août 1921.......	8.228.580	—
—	—	— mars 1922.......	11.345.732	—
—	—	— août 1922.......	8.957.425	—
—	—	— octobre 1922.......	9.576.094	—
—	—	— octobre 1923.......	10.159.760	—
—	—	— avril 1924.......	11.844.042	—
—	—	— septem. 1924.......	10.731.519	—
—	—	— avril 1925.......	11.687.494	—
—	—	— mai 1925.......	11.236.160	—
—	—	— **juin 1925**.......	**11.113.014**	—
—	—	— juillet **1925**.....	**11.101.534**	—

Stock commercial en Alsace-Lorraine : 362.999 hectolitres, contre 350.048 à fin juin.

Stock en Algérie : 586.974 hectolitres, contre 641.000 à fin juin.

— Les cours se sont encore améliorés pendant la semaine écoulée ; ils sont d'ailleurs soutenus par le prix des alcools de vins, en hausse régulière depuis un bon mois.

Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs

Le Syndicat des négociants en vins de Bordeaux et de la Gironde communique à la presse la note suivante :

« La vinification des vins blancs, et surtout celle des vins blancs ayant de la douceur, se fait aujourd'hui, en Gironde, dans des conditions vraiment trop peu scientifiques : il en résulte que les doses d'acide sulfureux que contiennent ces vins dépassent, et de beaucoup, les quantités permises par les règlements. Comme, d'autre part, les contrats d'achats ne contiennent aucune disposition sur ce point, certains propriétaires perdent de vue les exigences de la loi française concernant les éléments conservatoires du vin et les négociants s'exposent à toutes sortes d'ennuis, tant avec les services des contributions indirectes et des fraudes que vis-à-vis de la clientèle.

« Pour éviter ces graves inconvénients, notre bureau est d'avis de faire compléter le texte des bordereaux d'achat de vins blancs et d'y faire mentionner après les mots « vin loyal et marchand », les mots « et dont la composition est conforme aux prescriptions légales, particulièrement en ce qui concerne la contenance en acide sulfureux ».

« Nous appelons l'attention des viticulteurs sur la nécessité de mieux surveiller la préparation de leurs vins blancs et de les livrer conformes à la prescription du règlement, soit avec un maximum de 100 milligrammes d'acide sulfureux libre, 450 milligrammes d'acide sulfureux total, avec une tolérance de dix pour cent ».

Le coton en Algérie

« Va-t-on paralyser cette culture à son début ? » — lisons-nous dans la *Voix des Colons* du 3 août :

« — Arrêtez les plantations de vigne. Faites du coton.

Et nous avons suivi ce conseil, mais, va-t-on déjà, par des mesures inopportunes, paralyser cette nouvelle culture ?

Dans le rapport sur l'agriculture que M. Serda a présenté aux délégations financières, nous relevons un passage relatif au coton, qui ne sera pas sans émouvoir les planteurs.

Il est dit ceci :

« Nous avons appris avec stupeur que l'interdiction d'exporter frappait e coton qui pourtant jouit d'une entrée en franchise.

« Nous nous élevons énergiquement contre l'injustice d'une pareille conception qui livre à la merci d'une entente industrielle la production algérienne.

« Cette mesure inique qui favorise l'établissement en Algérie de cours fictifs locaux nettement inférieurs aux cours mondiaux, va déjà à l'encontre du développement de cette culture.

« L'an dernier, certains industriels français offraient pour les cotons algériens 15 francs le kilo. A la suite d'une dérogation d'exportation on établit que la valeur réelle de notre produit était de 23 francs le kilo, et l'on vit alors le prix d'achat de cette matière première atteindre ici son cours véritable.

« Nous protestons donc contre toute interdiction d'exportation qui sacrifie la production algérienne et l'intérêt général à quelques filateurs français ».

« Nous espérons — conclut notre confrère algérien — que le Gouvernement général tiendra compte de cette protestation, s'il ne veut pas que nous abandonnions une culture dont les premiers résultats permettent tous les espoirs ».

Nouvelles des Vignobles

La situation se gâte en *Beaujolais*. Les vignes souffrent de la sécheresse, les *vers* dévorent nombre de raisins, et l'oïdium est tenace. Bref, la récolte semble avoir diminué très sensiblement depuis une quinzaine de jours.

— Le 16 août, une vague de feu (40° à l'ombre sur divers points). a traversé la région qui s'étend de *Narbonne à Montpellier*. **Beaucoup** de raisins grillés.

— Au dernier marché de Montpellier, nouvelle hausse de 3 fr. par hectolitre.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	16.603	179.426	34.215	294.221	52.293
2	Aisne	180	22.145	40.167	385.058	73.596
3	Allier	14.556	185 853	52.346	481.397	56.882
4	Alpes (Basses-)	461	4.469	5.618	45.230	7 772
5	Alpes (Hautes-)	1.160	9.465	9.478	82.147	11.863
6	Alpes-Maritimes	642	17.771	42.590	503.350	60.220
7	Ardèche	28.045	288.759	21.720	222.390	32.549
8	Ardennes	»	»	20.023	184.090	42.061
9	Ariége	1.537	11.250	15.071	108.676	11.660
10	Aube	1.486	58.217	39.111	353.231	66 900
11	Aude	493.857	3.790.424	46.519	445.619	107.012
12	Aveyron	7.466	74.483	37.851	318.774	24 334
13	Bouches-du-Rhône	100.130	914.037	100.065	928 815	110.451
14	Calvados	»	»	11.851	101.879	50.959
15	Cantal	48	813	30.516	234.514	22.055
16	Charenté	5.054	523.945	31.943	267.827	32.512
17	Charente-Inférieure	47.726	976.157	39.887	334.112	70.892
18	Cher	9.562	83.296	36.234	299.028	45.962
19	Corrèze	2.217	22.376	26.149	206.325	24.236
21	Côte-d'Or	12,222	161.915	51.892	497,672	431.300
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.353	93.030	31.406
23	Creuse	»	»	34.750	257.705	28.476
24	Dordogne	58.053	555.647	37.467	353.054	46.140
25	Doubs	23	605	48.681	430.637	68.689
26	Drôme	9.505	132.955	15 680	154.199	28.956
27	Eure	»	11	10.291	102.273	24.491
28	Eure-et-Loir	130	1.222	23.619	206.431	49.870
29	Finistère	»	»	50.124	439.920	90 667
30	Gard	349.681	3.616.770	57.195	517.054	78.131
31	Garonne (Haute-)	31.173	227.444	49.273	425.398	42 813
32	Gers	59.195	612.236	14.691	148.872	44.589
33	Gironde	292.439	3.015 050	151.144	1.563 215	1.641.562
34	Hérault	1.167.062	9.885.975	79.217	784.809	462.693
35	Ille-et-Vilaine	»	»	12.356	115.355	41.062
36	Indre	16.446	111.247	22.136	194 371	24.383
37	Indre-et-Loire	84.901	951.556	45.303	460.540	88.316
38	Isère	19.272	200.288	60.896	557.109	78 959
39	Jura	3.891	40 075	32.948	283.960	53 344
40	Landes	14.216	130 499	28.792	242.001	21.294
41	Loir-et-Cher	72.099	846.415	28.753	299.359	52.207
42	Loire	14.765	178 093	115.132	1.104.067	172 780
43	Loire (Haute-)	285	2.752	50 046	415.174	54.549
44	Loire-Inférieure	51.424	586.983	74.666	741.927	112 590
45	Loiret	31.148	246.669	49.829	431.172	94.222
46	Lot	11.888	151.634	14.588	146.572	7.631
47	Lot-et-Garonne	44.276	410.778	26.640	239.406	24.758
48	Lozère	447	6.685	9.316	72.826	8.123
49	Maine-et-Loire	47.857	616.490	50.383	558.738	197.218
50	Manche	»	»	4.100	34.908	22.260
51	Marne	1.418	150.309	111.249	992.889	1.201.432
52	Marne (Haute-)	300	4.948	32.713	292.360	54 256
53	Mayenne	51	931	3.188	33.867	14.968
54	Meurthe-et-Moselle	848	9.932	77.882	797.308	136.911
55	Meuse	13	319	38.979	368.095	52.886
56	Morbihan	16	495	9 691	95.696	37 830
58	Nièvre	4.780	69.685	39.447	346.972	59.280

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.731	773.721	240.194
60	Oise	»	»	34.247	314 647	62.514
61	Orne	»	»	4.082	37.459	13.301
62	Pas-de-Calais	»	»	37.182	339.800	97.405
63	Puy-de-Dôme	24.931	172.764	73.854	588.638	76.849
64	Pyrénées (Basses-)	7.781	85.293	46.752	411.705	56.264
65	Pyrénées (Hautes-)	1.043	12 417	19.188	153.388	19.787
66	Pyrénées-Orientales	186.585	2.292.536	51.399	562.488	89.152
69	Rhône	58,394	571.715	152.858	1.538.224	384.728
70	Saône (Haute-)	58	1 234	52.753	462.184	76.278
71	Saône-et-Loire	50.234	593 266	75.553	668.714	179.810
72	Sarthe	2.498	35.186	8.368	94.332	23.828
73	Savoie	8.830	108 432	27.041	238.164	31.891
74	Savoie (Haute-)	940	24,432	23.666	198.329	40.734
75	Direction de la Seine	»	5	534.137	5.302.912	1,341.958
	Direction des droits d'entrée	»	»	271.521	2.761.524	769 681
76	Seine-Inférieure	»	»	64.425	626.663	229 350
77	Seine-et-Marne	38	346	58.251	474 959	100.546
78	Seine-et-Oise	45	722	124.279	1.068 429	205.167
79	Sèvre (Deux-)	8,634	80,909	28.961	245.394	38.659
80	Somme	»	»	25.046	235.223	46.449
81	Tarn	42.551	523.108	30.915	297.733	36 835
82	Tarn-et-Garonne	14.204	175.119	10.640	95.543	13 568
83	Var	173.458	1.680.096	50.134	461.391	39.309
84	Vaucluse	38.197	433.331	14.637	128.099	42 004
85	Vendée	22.050	175.447	23.600	191 972	26.294
86	Vienne	33.626	319.176	25.859	207.201	26.639
87	Vienne (Haute-)	10	618	50.597	434.109	56.401
88	Vosges	15	229	64.410	538.622	107.082
89	Yonne	15,850	199.833	28.863	264.731	60.688
	Total pour la France.	3.820.582	37.544.913	4.306.362	40.218.917	11.101.534
	Moselle	312	14.635	32.899	284 949	85.077
	Bas-Rhin	4.280	85.221	25.980	255.139	164.961
	Haut-Rhin	3.784	111.650	36.847	398.959	112.961
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	8.376	211.506	95.726	939.047	362 999
	Algérie					
	Alger	408.240	3.406.666	»	»	192.792
	Constantine	135.112	1.166.767	»	»	35.845
	Oran	219.747	3.514.181	»	»	358.337
	Total pour l'Algérie	763.099	8.085.614	»	»	586.974

LA DESTRUCTION DES CAMPS AMÉRICAINS

ET LES ASSOCIATIONS AGRICOLES

La liquidation des stocks de marchandises accumulées dans les camps américains, sur nombreux points de notre territoire, se poursuit et tire à sa fin.

La question du contenu va donc être réglée à bref délai ; reste à trancher celle du « contenant », je veux dire de ces énormes bâtiments de fer profilé,

susceptibles d'abriter dans les meilleures conditions des millions de tonnes, et qui, pourvus — personne ne l'ignore — de machines les plus perfectionnées pour la manutention, l'aération, l'éclairage, etc., sans oublier les voies de raccordement avec les grandes compagnies, devraient, semble-t-il, être précieusement conservés.

Or, une partie tout au moins de ces formidables réceptacles serait appelée à disparaître.

Nous venons, en effet, d'apprendre, non sans stupeur, que quelques-uns d'entre eux — qui ne trouveraient pas une utilisation quelconque pour l'industrie ou le commerce, seraient démolis et vendus à la vieille ferraille.

Nous avons pensé aussitôt à attirer l'attention des associations agricoles dont l'intervention urgente s'opposerait à la destruction éventuelle et irréparable de tant *d'utilités*. N'ont-elles pas là une occasion unique d'acquérir à bon compte d'immenses greniers coopératifs, des magasins généraux, des locaux pour leurs expositions permanentes ou temporaires ?

P. D.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE BOURGOGNE

Congrès de Mâcon du 9 août 1925

SURPRODUCTION ET REMÈDES PROPOSÉS

Les causes de l'encombrement du marché des vins et de la dépréciation anormale de leur prix de vente sont multiples et de nature très différente, comme cela se produit dans toutes les crises économiques. Cependant, réduite à sa plus simple expression, la mévente actuelle semble être intimement liée à une production (67.312.236 hectol. en 1924) paraissant dépasser les besoins actuels de la consommation.

Cette production excessive est-elle anormale, accidentelle, ou est-elle la conséquence d'une culture plus intensive, avec des cépages plus productifs, ou d'une extension de la culture de la vigne ?

Les statistiques nous fournissent à cet égard des renseignements qui ne permettent d'avoir aucun doute sur l'augmentation constante de la production. En effet, tandis que de 1910 à 1914, la moyenne de la récolte métropolitaine a été de 47.365.644 hectos, elle s'est abaissée à 38.796.870 hectos pendant la guerre de 1915 à 1919, pour atteindre 59.396.047 hectos de 1920 à 1924. A ces quantités, il convient d'ajouter les 10 millions d'hectolitres produits par le vignoble d'Algérie, de sorte que les années normales pourront amener sur le marché des quantités de vins dont le total variera entre 70 et 80 millions.

Cette augmentation dans la production n'est pas le fait, comme on serait tenté de le penser, d'un accroissement des surfaces plantées. Voici, en effet, comparativement, la superficie du vignoble en 1907 (première année de la déclaration de récolte) et en 1924.

Surfaces plantées en vignes	en 1907............	1.649.157 hectares
	en 1924............	1.443.217 —
d'où une diminution de	....	205.940 hectares

Il nous paraît également intéressant de signaler en passant l'importance de cette diminution pendant la même période pour les quatre départements bourguignons :

Côte-d'Or.........................	10.720 hectares
Rhône............................	11.550 —
Saône-et-Loire	14.602 —
Yonne............................	6.401 —

En 1907 la récolte s'était élevée à 66.070.275 hectolitres, tandis qu'en 1924, avec 205.940 hectares en moins elle a été de 67.312.236 hectolitres.

Si d'une façon générale on produit plus de vin qu'autrefois avec moins de vignes, c'est parce que la préoccupation dominante au cours de ces dernières années fut la recherche de la quantité et dans nombre de départements viticoles on se mit à organiser la « surproduction ». La vigne a émigré des coteaux dans les plaines et les bas-fonds plus fertiles, permettant des irrigations excessives et surtout tardives : on a adopté des cépages à grand rendement auxquels on a appliqué une culture extra-intensive, palissage sur fils de fer, taille trop généreuse, fumure abondante, etc., etc.

Une des conséquences les plus immédiates de ces modifications dans la culture de la vigne fut la production de pseudo-vins que les chimistes ont qualifié de « vins anormaux » et dont le nombre a considérablement augmenté au cours de ces dernières années. En effet, dans un rapport particulièrement intéressant de notre collègue, M. Roos, sur cette question des vins anormaux, l'auteur signale que sur 201 analyses de vins du département de l'Hérault de la récolte 1896 faites à la Station œnologique de Montpellier, il n'a été trouvé aucun vin de composition anormale, tandis qu'en 1924 sur 84 vins analysés dans les mêmes conditions, 26 seulement ont pu être déclarés de composition normale, loyaux et marchands et 58 présentaient une composition tout à fait anormale tout en étant parfaitement naturels.

Nous avons eu nous-même l'occasion de vinifier des raisins de certains cépages qui tendent à se répandre dans l'Yonne, tels que le Grand Noir de la Calmette, le Pineau de la Loire, le Groslot de Cinq Mars, etc., qui en année normale comme en 1923 ont donné des vins dont le degré alcoolique est descendu à 5°.

La production de tels vins, consécutive le plus souvent, d'un rendement à l hectare très élevé, a de nombreuses répercussions sur la crise du marché des vins. Non seulement ils sont une source importante de l'accroissement de récolte ; mais ces vins, de mauvaise conservation, sont vendus à des prix inférieurs, cependant rémunérateurs pour ceux qui les produisent, provoquant ainsi une baisse dont les tristes conséquences sont supportées par les producteurs de vins loyaux et marchands. D'autre part, avec une telle quantité de vins anormaux, la répression des fraudes par mouillage est rendue très difficile pour de nombreuses raisons qu'il me serait trop long de développer ici.

Dans ces conditions, la plupart des associations viticoles se sont associées

à la campagne déclanchée par notre collègue M. Roos, dans le but d'obtenir une réglementation plus restrictive pour les vins livrés à la consommation, de façon à enrayer la tendance à la surproduction, et la Commission interministérielle de la Viticulture a proposé de compléter l'article 1 du Décret du 19 août de la façon suivante :

« Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation :

a) Les vins ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance de 6°5.

b) Les vins qui possédant une richesse alcoolique acquise ou en puissance supérieure à 6°5 ne sont pas de composition normale.

Sont considérés comme de composition anormale les vins présentant à l'analyse deux au moins des caractères des vins présumés mouillés par application des règles fixées par la Commission technique permanente ».

Cette mesure, si elle est adoptée, n'atteindra, en définitive, qu'une fraction très minime de notre production bourguignonne, car dans son ensemble les vins ordinaires sont toujours suffisamment bien équilibrés pour ne pas se trouver en dehors des limites indiquées ci-dessus. Je ferai cependant une exception pour les vins provenant des cépages cités plus haut, auxquels il convient d'ajouter l'Othello, tous cépages dont la propagation n'offre aucun intérêt, mais constitue au contraire un danger.

Mais s'il est de toute nécessité d'écarter de la consommation les vins *anormaux* par toute mesure répressive jugée necessaire, il nous paraît cependant indispensable de spécifier que de tels vins au même titre que les vins avariés, ainsi que l'a admis la Cour de Cassation dans son arrêt du 15 février 1925, ne sauraient constituer une catégorie nouvelle de vins au sens de l'article 10 de la loi du 20 avril 1816, susceptibles d'être assimilés par l'administration des Contributions indirectes à une dilution alcoolique passible des quintuples droits sur l'alcool.

Il est en outre apparu indispensable d'apporter comme mesure complémentaire, une restriction dans la pratique du sucrage et la Commission interministérielle a adopté le vœu suivant :

....« La quantité de sucre ajoutée à la vendange ne pourra être supérieure à 8 kg. par 3 hectolitres de vendange ni à 150 kilogs par hectare de vignes en production ».

Cette quantité de 150 kg. par hectare nous paraît insuffisante pour les vins de cru, aussi tout en conservant le principe de la limitation du sucrage, nous demandons à ce que la quantité maxima, susceptible d'être ajoutée à la vendange soit de 250 kg. au lieu de 150.

On a voulu également, à tort ou à raison, attribuer la surproduction actuelle à une extension de la culture des hybrides. Tout en reconnaissant qu'un trop grand nombre d'hybrides, produisant souvent des produits de qualité inférieure tendent à s'implanter dans notre région, nous estimons cependant que c'est par un choix judicieux des variétés cultivées, plutôt que dans une réglementation visant à jeter le discrédit sur cette catégorie de vins, que l'on doive orienter tous les efforts. En effet, un contrôle éclairé sur la valeur des variétés nouvelles serait profitable à tous les viticulteurs ; il arrêterait l'extension des cépages fournissant des vins défectueux, sans, pour cela, s'opposer au progrès.

*
* *

Avant d'envisager d'autres mesures propres à empêcher la surproduction avec toutes ses conséquences, il nous semble indispensable de réclamer à

nouveau la suppression de la fabrication des piquettes et des vins de seconde cuvée. C'est là une disposition qui a cependant été adoptée dans différents Congrès à une énorme majorité tant en 1924 qu'en 1925, sans qu'elle ait été jusqu'à présent sanctionnée par une modification des lois existantes.

* * *

L'idée du contingentement semble avoir fait quelques progrès principalement dans les régions méridionales. Il apparaît en effet à certains, comme le seul moyen permettant de régulariser la production des vins.

Par le contingentement, chaque viticulteur devrait conserver à la disposition de l'Etat un certain pourcentage de la récolte, jusqu'à ce que la production totale soit connue. A ce moment, selon l'importance de la récolte, et sur avis d'une Commission spéciale, cette partie contingentée pourrait être mise en vente en tout ou partiellement ou, au contraire, devrait être obligatoirement transformée en alcool ou conservée pour l'année suivante. Les modalités de ce contingentement ont déjà fait l'objet de plusieurs propositions ; mais comme il s'agit d'une question fort complexe, nous estimons qu'il y a lieu, tout en admettant le principe, de soumettre les modalités d'application à une nouvelle étude, afin d'établir, non pas un contingentement général obligatoire dans lequel les mêmes bases seraient appliquées indistinctement à toutes les régions viticoles, mais plutôt un contingentement régional.

De plus, il est nécessaire de prendre position dès maintenant en déclarant qu'à ce point de vue, nous entendons soumettre les vins de cru au droit commun et qu'en aucun cas ceux-ci ne pourront être affranchis du contingentement par l'acquittement d'une surtaxe comme cela a été proposé.

* * *

A cette question du contingentement des vins se trouve liée celle de la limitation des plantations. Faut-il, pour empêcher l'encombrement du marché des vins, interdire en France la création de vignobles nouveaux et limiter les vignobles anciens ?

Jusqu'à présent, tout au moins, il semble, qu'en fait, la création de vignobles nouveaux soit de peu d'importance et qu'au contraire on ait surtout à enregistrer une disparition presque complète de vignes couvrant, jadis, des surfaces étendues dans les départements de la Seine, Seine-et-Oise, Haute-Saône, Vosges, Meuse, etc., et des réductions très appréciables dans certaines régions viticoles telles que la Bourgogne, les Charentes, en sorte que les départements dits « de polyculture » comptent, à l'heure actuelle, un million d'hectares de vignes de moins qu'en 1876 (1).

Dans les autres, il n'y a eu qu'un changement dans la répartition du vignoble, les plantations nouvelles établies dans la plaine ayant compensé l'abandon des vignes en coteaux.

Aussi nous estimons que si une limitation dans la culture de la vigne s'imposait dans certains départements français, elle devrait être précédée d'une limitation de cette culture dans les départements algériens.

Conclusions

Comme conclusions du rapport ci-dessus nous vous proposons d'approuver les résolutions suivantes :

---

(1) *Progrès Agricole et Viticole* du 31 mai 1925.

« 1° Que soient éliminés du marché tous les vins résultant d'une culture « superintensive » de la vigne, ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance égale à 6°5 ainsi que ceux plus alcooliques, présentant cependant une composition anormale telle qu'elle a été définie par la Commission interministérielle.

« 2° Que de tels vins ne puissent constituer une catégorie nouvelle au sens de l'art. 10 de la loi du 28 avril 1816 susceptible d'être assimilée par l'Administration des Contributions Indirectes, en cas de mise en vente, à une dilution alcoolique passible des quintuples droits sur l'alcool.

« 3° Que la pratique du sucrage de la vendange soit modifiée en limitant la quantité de sucre susceptible d'être employée à 10 kilos par hectolitre de vendange et à 250 kilos par hectare de vigne en production.

« 4° Qu'en matière « d'*hybrides* » il ne soit pas créé deux catégories de vins, et que la proposition de la Commission interministérielle sur cette question, ne soit pas prise en considération telle qu'elle a été émise avant que des avis autorisés puissent être fournis ; que pour arrêter les abus et sauvegarder la production du vin de qualité, il soit institué dans chaque région viticole, des commissions régionales mixtes de producteurs, de négociants et d'œnologues, ayant pour mission de classer les cépages dont le vin pourra être admis comme équivalent à celui produit par les cépages cultivés anciennement dans ces régions.

« Que des Commissions soient nommées officiellement par le Ministre de l'Agriculture sur présentation des membres par les Associations viticoles régionales pour les viticulteurs et par les Syndicats de négociants en vins pour le commerce.

« Que le classement soit effectué le plus tôt possible et que par la suite des additions motivées puissent être faites au classement primitif par ces mêmes commissions, le progrès lorsqu'il est évident ne devant pas être entravé.

« 5° Que tout en admettant le principe du contingentement des vins et de la limitation de la culture de la vigne, il y a lieu d'en étudier les modalités d'application, étant entendu d'une part, que les vins de crus seront soumis, à ce point de vue, au droit commun et ne pourront être affranchis du contingentement en leur appliquant une surtaxe et que, d'autre part, le contingentement et la limitation de la culture de la vigne en France, s'ils apparaissent comme nécessaires, devront être précédés de mesures analogues applicables à l'Algérie.

A. Ferré, *rapporteur*,
Directeur de la Station Œnologique de Beaune.

PRÉVISION EN JUIN DE LA RÉCOLTE DE VIN
DE L'ANNÉE COURANTE (1)

Les tableaux du Ministère de l'Agriculture sur la situation des cultures des vignes au 1er juin 1925, publiés au *Journal Officiel* du 20 juin 1925, m'ont servi, comme les années précédentes (2), à établir une évaluation approchée

(1) Cet article a été écrit avant la vague de chaleur qui a causé, le 16 août, de très gros dégâts dans une partie de la région. (Note de la Rédaction).

(2) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 6 août 1922, p. 132 ; du 29 juillet 1923, p. 105 ; et du 13 juillet 1924, p. 37.

de la récolte de vin de 1925, d'après la méthode de calcul déjà suivie.

Cette méthode basée sur les notes d'état cultural des vignes au 1er juin, attribuées par les Directeurs des Services agricoles, et sur la comparaison de ces notes, depuis 1920, avec les récoltes correspondantes, ne peut évidemment donner qu'une prévision approximative, à cause des nombreux facteurs susceptibles d'intervenir, entre le 1er juin et l'époque de la rentrée de la récolte, pour modifier la situation première dans un sens défavorable ou même parfois favorable.

Mais, sous les réserves formulées dans les communications visées dans le renvoi ci-dessous, il semble intéressant de chercher à se rendre compte, en utilisant de façon rationnelle les notes en question, de l'importance possible de la récolte pendante.

A cet effet, le tableau de renseignements et calculs, relatif aux années 1920 à 1924, et joint à la communication de l'an dernier, a été complété pour 1925; il est donné ci-après. Quelques chiffres manquants au *Journal Officiel* pour la superficie des vignes ou les notes d'état des cultures, ont été complétés, en recourant aux superficies de l'année précédente ou aux notes de départements limitrophes ; certaines de ces notes omises ont pu être rétablies. Une erreur matérielle de superficie pour un département du massif central (Puy-de-Dôme) a été corrigée.

	Années	Superficie totale des vignes en Ha S	Sommes P. des produits particls superf. × état cultural de chaque départ.	Etat cultural moyen C $C=\frac{P}{S}$	Récolte R en hl d'après les déclarations de récolte	Quotient ou coefficient K $K=\frac{R}{S\times C}=\frac{R}{P}$
1er groupement (les 4 départ. du Midi : Hérault, Aude, Gard, Pyr.-Or.)	1920	455.000	31.687.000	71	25.786.535	0.813
	1921	447.190	29.234.500	65	23.981.459	0.820
	1922	443.290	28.077.800	63	26.417.317	0.940
	1923	445.840	29.100.850	65	25.773.265	0.885
	1924	448.530	27.221.600	61	28.487.624	1.046
	1925	451.030	30.738.800	63		
2me groupement (tous les autres départements sans la Corse, ni l'Alsace-Lorraine, ni l'Algérie.	1920	1.104.840	85.168.250	77	30.247.589	0.355
	1921	1.109.370	63.189.040	57	21.035.856	0.340
	1922	1,116.500	85.230.570	76	42.833.522	0.502
	1923	1.116.070	80.362.500	72	31 209.668	0.388
	1924	1.118 390	81.053.400	72	38.824.612	0.479
	1925	1.131.750	77.380.350	68		

L'examen du tableau ci-dessus montre que les valeurs du coefficient K, qui étaient assez concordantes dans chaque groupement pour les années 1920 et 1921, ont subi des variations assez importantes particulièrement en 1922 et 1924, qui ont été deux années de forte récolte pour les deux groupements. Pour ces années 1922 et 1924, les notes d'état cultural étaient trop faibles, et cette cotation insuffisante s'est traduite par une somme P (sommation des produits des superficies en vignes par l'état cultural de chaque département) inférieure à la réalité, par un coefficient $K=\frac{R}{P}$ trop élevé et par un état cultural moyen C trop bas.

Il semble que dans les années de forte récolte, la tendance des annota-

teurs est de coter un peu bas, de même que dans les années de faible récolte, on constate la tendance inverse.

Pour l'année 1925, qui a été exempte de gelées, qui n'a subi, jusqu'à présent, que des pertes très localisées, par l'effet d'invasions parasitaires ou de phénomènes atmosphériques, on s'attend généralement à une bonne récolte, comparable à celle de 1924 (1).

De ce fait, les notes en cause pourraient se trouver trop faibles, et pour y apporter les correctifs nécessaires, il convient d'adopter, pour les coefficients K servant à évaluer la récolte de 1925, d'après la formule $R = K \times P$ des valeurs se rapprochant de celles qui se rapportent aux années 1922 et 1924. Dans ces conditions, on a pris 0,93 pour le premier groupement et 0,48 pour le second.

Les évaluations de la récolte 1925 ont été faites avec ces chiffres.

Premier groupement (4 Départ. Midi).

0.93 × 30.738.800 = 28.500.000 hectol. en nombre rond

Second groupement (autres départ. sans la Corse, ni l'A,L., ni l'Algérie).

0,48 × 77.380.350 = 37 millions d'hectol. en nombre rond

D'après ce calcul, la récolte 1925 des quatre départements gros producteurs du Midi serait sensiblement égale à celle de 1924. Il n'y a là rien de surprenant, car la sortie des aramons a été au moins égale à celle de l'année précédente et, sans une réduction opérée par des attaques localisées de mildiou, particulièrement dans le Gard, par la coulure et peut-être aussi par l'Eudémis et la Cochylis un peu partout dans les plaines du Bas-Languedoc et du Roussillon, il y aurait eu augmentation de production pour ce cépage. D'une façon générale les plants doux (Aramon, Terret-Bourret, Cinsaut, Noirs divers) portent beaucoup de fruit. Les plants durs, comme le Carignan, le Grenache, ont moins chargé. Cependant l'Aude et les Pyrénées-Orientales, qui avaient eu la récolte de ces cépages bien diminuée par la sécheresse de 1924, auront une augmentation appréciable cette année, s'il ne survient rien de grave d'ici aux vendanges.

Dans l'ensemble, la récolte des quatre départements du Midi semble devoir être peu différente de celle de 1924 (1).

Le second groupement, avec trente-sept millions d'hectolitres, aurait une diminution de 1.800.000 hectolitres (1), provenant surtout des régions du Sud-Ouest et du Sud-Est, qui avaient été favorisées en 1924.

La récolte totale de 1925, tout en s'annonçant comme un peu inférieure à la précédente, serait plutôt bonne, et comme elle succèdera à une autre bonne récolte, dont l'écoulement a été rendu difficile par son abondance, il y a lieu de se demander si la crise qui en est résultée ne va pas persister.

Cette question capitale et vitale pour l'avenir de la viticulture a fait l'objet d'un très grand nombre de discussions et d'études approfondies, de résolutions, de protestations, de propositions, de vœux, etc., de la part d'asso-

---

(1) Depuis que la présente étude a été rédigée, la situation de beaucoup de vignobles est devenue moins bonne et les évaluations faites de la récolte 1925 sont à modifier en leur apportant une réduction notable, qui pourrait être d'un million d'hectolitres environ pour chaque groupement, de sorte que la récolte 1925 des 4 départements du Midi serait de 27.500.000 hectos inférieure de 1 million à celle de 1924, et la récolte des autres départements de 36 millions, inférieure de 2.800.000 hectolitres à la précédente.

ciations ou réunions viticoles ou de viticulteurs isolés, en vue de solutionner cette crise, qui s'est ajoutée à celle non moins importante de 1923.

Cette dernière était due à la même cause principale (grosse récolte de vin en 1922, comme en 1924) ; mais la situation était alors un peu différente. En 1922, les quatre départements du Midi ont produit deux millions d'hectos de moins qu'en 1924 et c'est le second groupement qui a eu la grosse récolte, alors que, en 1924, c'est le Midi (et pas seulement les quatre départements gros producteurs, mais aussi le Sud-Est et partie du Sud-Ouest), qui a donné le plus, tandis que le reste de la France n'a fait qu'une récolte moyenne.

Or, les récoltes abondantes du Midi sont toujours difficiles à écouler, quand elles sont fréquentes, et que les récoltes du Centre se maintiennent simplement moyennes.

Telle a été, du moins à mon avis, la cause déterminante la plus importante de la longue et douloureuse crise, qui s'est abattue sur la viticulture de 1900 à 1910 et qui n'a pris fin qu'après la récolte totale très réduite de 1910, suivie de récoltes alternativement bonnes, moyennes ou petites jusqu'en 1922.

Il n'en est pas de même lorsque l'excès de production a lieu dans le Centre comme en 1922 L'écoulement s'en fait plus facilement et la situation se redresse d'une année à la suivante, si elle n'est pas compliquée par d'autres fortes récoltes subséquentes dans l'ensemble du pays.

Ainsi, il apparaît que le Centre se débarrasse plus aisément de ses excédents de récolte que le Midi, qui recherche toujours vainement des remèdes à la crise, et n'arrive en somme à en sortir que lorsque des accidents atmosphériques ou des invasions parasitaires interviennent heureusement pour réduire de façon naturelle une ou plusieurs des récoltes suivantes.

Or, il existe un moyen bien connu d'enlever du marché l'excédent du vin, qui ne peut être absorbé par la consommation dans les années de surproduction, c'est la distillation, que l'on a appelée à juste titre « soupape de sûreté ». Au lieu de compter sur les intempéries, sur les attaques cryptogamiques ou sur des palliatifs anodins ou illusoires, ressassés à chaque nouvelle crise, inapplicables généralement et en tout cas inappliqués, les viticulteurs feraient mieux de chercher à se tirer d'affaire par eux-mêmes et il semble que cela serait possible en recourant largement à la distillation des vins en excédent, lorsque la crise paraît devoir se prolonger.

Henri Armet,
Propriétaire Viticulteur
à Bizanet (Aude).

DOCUMENTS OFFICIELS

Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas

Le Ministre de l'agriculture porte à la connaissance des intéressés les conditions suivantes de livraison des scories Thomas, acceptées par une commission composée de représentants des associations agricoles.

I. — *Engagement des producteurs de scories*

Les producteurs de scories s'engagent :

1° A assurer par priorité, pendant toute l'année et dès le 1er août 1925, toutes les livraisons à effectuer dans le territoire douanier français, dans l'ordre de réception des commandes, et au titre le plus rapproché possible du dosage demandé ;

2° A expédier, dès que possible, et au plus tard dans le délai d'un mois de la date de la commande acceptée, sauf stipulation de l'acheteur, pour livraison à une date plus éloignée ; en cas d'impossibilité d'acceptation de la commande, avis doit en être donné à l'acheteur dans la huitaine ;

3° A ne pas exporter de scories brutes ou moulues en septembre et en octobre 1925 et à livrer en France, pendant cette période, en temps opportun pour les semailles d'automne, une quantité de scorie égale à leur production de ces deux mois augmentée du stock existant au 1er septembre 1925 ;

4° A s'interdire pendant la période précitée, de vendre à tout exportateur de scories ;

5° A maintenir une prime de morte-saison dont le montant sera fixé dans le courant de février 1926 après examen de la commission paritaire ;

6° A maintenir jusqu'au 31 décembre 1925 le prix de 1 fr. par kilogramme d'acide phosphorique ;

7° A fournir chaque mois à la chambre syndicale des producteurs de scories tous renseignements statistiques utiles sur sa production et ses livraisons et à faciliter aux représentants du ministère de l'agriculture, l'exécution des contrôles nécessaires.

II. — *Dispositions générales*

En outre, la commission paritaire demande instamment :

1° Que si les engagements ci-dessus concernant les conditions d'exportation et les conditions de livraison aux agriculteurs ne sont pas tenus, l'interdiction d'exportation soit immédiatement rétablie, les usines non défaillantes bénéficiant seules de licences de sortie ;

2° Que les scories soient facturées par dosages en nombres entiers (14 p. 100, 15. p. 100, 16 p. 100, etc., d'acide phosphorique), ainsi que le font déjà certains producteurs, le surplus du dosage réellement fourni constituant un avantage pour l'acheteur ;

3° Que les réclamations relatives aux livraisons soient communiquées à la chambre syndicale des producteurs de scories Thomas.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — Par décret du Président de la République en date du 30 juillet 1925, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, vu la déclaration du conseil de l'ordre en date du 29 juillet 1925, portant que les promotions et nominations faites aux termes dudit décret n'ont rien de contraire aux lois, décrets et règlements en vigueur, ont été promus ou nommés dans l'ordre de la Légion d'honneur :

Au grade d'officier. — MM. André (Jean-Marie-Gustave), professeur à l'institut national agronomique à Paris. — Birabent dit de Fonbonne (Joseph-Gaston-Pierre), journaliste agricole à Paris. — Chambeau (Jean-Baptiste-Bernard-Henri), conservateur des eaux et forêts à Pau (Basses-Pyrénées). — Kirch (Jean-Louis), chef de bureau au ministère de l'agriculture. — Lavaud (Pierre-Eugène-Guy), directeur adjoint à l'office national du crédit agricole à Paris. — Mesnard (Louis), inspecteur général des services sanitaires vétérinaires à Paris. — Racagel (Jean-Paul-Louis), chef adjoint du cabinet du ministre de l'agriculture. — Sainte-Marie (Edouard), chef de bureau

au ministère de l'agriculture. — De Tonnac-Villeneuve (Jean-Joseph-Marie-André), directeur des haras au ministère de l'agriculture à Paris.

Au grade de chevalier. — MM. Aussel (Nicolas-Hippolyte) horticulteur exportateur de fleurs à Antibes. — Bonleu (Eugène-Désiré-Arthur), agriculteur à Dossainville (Loiret). — Bonnet (Philippe-Armand), agriculteur à Saint-Georges-des-Coteaux (Charente-Inférieure.) — Chollet (Emile), agriculteur à Coligny, Aïn-Arnat, département de Constantine. — Commes (Raymond), agriculteur à Nimes. Vice-président de la société d'agriculture du Gard ; 28 ans de pratique agricole. — Coquot (Adrien), professeur à l'école nationale vétérinaire d'Alfort. — Dalaise (Théodore-Adolphe), viticulteur à Duzerville (Algérie). — Desmoulins (Marcel-Achille-Amédée), directeur des services agricoles de la Drôme. — De Ferrier du Chatelet (Louis-Pierre), agriculteur à Pech-Luna (Aude). — Mme Gaudré née Mottier (Léontine-Augustine), cultivatrice à Vingt-Hanaps (Orne) ; 30 ans de pratique agricole, 19 enfants dont 14 cultivateurs. — Geneuil (Elie-Léopold), chef de laboratoire municipal de Nice. — Heinrich (Albert-Etienne), sous-chef de bureau au ministère de l'agriculture. — Lebrun (Louis), directeur des services agricoles de la Marne à Châlons-sur-Marne. — Ligeron (Paul-Emile), vétérinaire à Alise-Sainte-Reine (Côte-d'Or). — Mareschal de Bièvre (Marie-Joseph-Gabriel), Inspecteur rédacteur à la direction générale des eaux et forêts. — Moreau (Pierre), viticulteur à Bordeaux, vice-président du syndicat des vignobles de Margaux. — Mothes (Pierre), agriculteur à Saint-Laurent-Médoc (Gironde), vice-président de la société d'agriculture de la Gironde. — Mousset (Jean-Paul-Emile), agriculteur à Castelnau-Magnoac (Hautes-Pyrénées. — Robin-Perrier (Jean), viticulteur à Sennecey-le-Grand (Saône-et-Loire). — Serin (Justin-Marie-Edouard), professeur d'agriculture à Villefranche-de-Lauraguais. — Soucachet (Pierre-Louis-Emile), agriculteur à Saint-Menoux (Allier). — Veyret (Jean), directeur des services agricoles du Puy-de-Dôme à Clermont-Ferrand. — Vien (Alexandre-Jacques-Armand), vice-président de la société centrale d'agriculture des Deux-Sèvres.

Office central de la main-d'œuvre agricole. — Dans certaines régions les récoltes de fourrage ont été rentrées dans de mauvaises conditions — et parfois même perdues — faute de main-d'œuvre.

Beaucoup d'agriculteurs espérent, en effet, jusqu'à la dernière minute, pouvoir trouver sur place le personnel qui leur est nécessaire. Mais les ouvriers agricoles français sont depuis la guerre en trop petit nombre, pour pouvoir effectuer à eux seuls tous les travaux. Aussi y a-t-il toujours des employeurs qui n'arrivent pas à se procurer dans leur région les travailleurs indispensables pour faire la récolte.

Quelle ressource reste-t-il à ces agriculteurs ? *Une seule..... le recours de la main-d'œuvre étrangère.* Jusqu'à cette année, les cultivateurs pris au dépourvu au dernier moment pour une raison quelconque et ceux qui n'avaient pas prévu leurs besoins à l'avance se trouvaient très gênés par le délai d'un mois à six semaines s'écoulant entre leur demande et l'arrivée de l'ouvrier.

Cette année, l'Office Central de Main-d'œuvre agricole, syndicat professionnel dont le siège est à Paris, 8, rue d'Athènes, a réussi à pallier à cet inconvénient et est en mesure de procurer dans un délai d'environ huit jours — parfois même de deux ou trois jours — aux agriculteurs pressés d'avoir de la main-d'œuvre des ouvriers venant de Pologne ou de Yougo-Slavie et bien qualifiés pour les travaux agricoles.

Les agriculteurs dans l'embarras doivent donc s'adresser immédiatement à l'Office Central de Main-d'œuvre agricole ou de préférence au bureau de main-d'œuvre agricole de leur département.

Ecole d'Agriculture de Fontaines. — Le Concours pour les Bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Seine-et-Loire) aura lieu à Mâcon, le 12 septembre. (Inscription jusqu'au 8 septembre pour les Boursiers et jusqu'au 25 septembre pour les Payants).

L'Etablissement, situé près de Chalon-sur-Saône, possède un domaine de 30 hectares (cultures, élevage, vignoble, horticulture). S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Ecole d'Agriculture d'Ecully (**Rhône**). — La seconde session des examens d'admission à l'Ecole d'agriculture d'Ecully. (Rhône), aura lieu le Samedi 19 septembre prochain au siège de l'établissement.

Les candidats devront se faire inscrire dès mainenant et envoyer leur dossier au directeur de l'école.

Les examens commenceront à huit heures du matin. Les résultats seront proclamés dans la soirée.

Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'examen d'entrée et le concours pour les bourses à l'Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or), auront lieu le 15 septembre au siège de l'Etablissement.

Les demandes d'inscription doivent être adressées avant le 5 septembre, au directeur. Le programme des cours et des conditions d'admission est envoyé à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'Ecole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITRRANNÉE

Le nouveau Service rapide quotidien Nice-Chamonix direct par autocars P. L. M. permet aux voyageurs de se rendre en 2 jours et demi de Nice à Chamonix ou vice versa.

L'itinéraire emprunte la fameuse route des Alpes et franchit les plus hauts Cols d'Europe : Col d'Allos (2.250 m.), Col de Vars (2.115 m.), Col d'Izoard (2.388 m.), Col du Lautaret (2.108 m.), Col du Galibier (2.658 m.).

Ce service permet au voyageur de parcourir, dans un minimum de temps toute la magnifique chaîne des Alpes Françaises.

Le départ de Nice a lieu l'après-midi, après l'arrivée des trains venant de Paris. Dans l'autre sens, l'arrivée à Nice a lieu à midi, avant le départ des trains pour Paris.

Le coucher aux deux étapes intermédiaires a lieu à Beauvezer, où des chambres sont réservées pour les voyageurs des cars, et à Briançon où le Terminus de la Cie P. L. M. a été entièrement modernisé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole.* - Pendant la dernière huitaine, quelques transactions, portant généralement sur de petits lots, ont été opérées dans les Entrepôts parisiens. Les prix sont toujours restés bien tenus, sans cependant subir la répercussion entière de l'élévation des cours à la propriété. On a payé des vins du Midi de 8 à 9° de 75 à 78 fr. ; des 9 à 10° de 82 à 84 fr. ; des 11° de 87 à 90 fr., ces hauts degrés ayant été assez recherchés. Des Algérie 11° ont vu les prix de 88 à 92 fr. ; des 12° de 95 à 100 fr., selon qualités, bien entendu. On ne voit pas de vins rouges du Centre à la vente sur place. Quelques lots de vins d'Espagne ont été payés aux environs de 90 fr. Des vins blancs de la Gironde ont été traités de 100 à 110 fr. pour des 9 à 10° ; des Algérie blancs de 105 à 115 fr. suivant degrés et qualités. Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les transactions ont surtout porté sur les Algérie et Espagne rouges à hauts degrés. Pas ou peu de vendeurs en petits degrés, qui semblent d'ailleurs plutôt délaissés.

Les cours sur place, tout en se ressentant de la hausse au vignoble, ont généralement peu varié.

Rien de changé quant aux demandes du commerce de détail, qui n'en fait toujours que pour ses besoins les plus urgents, la clientèle étant fort diminuée par ce temps de vacances.

GARD. — **Nîmes** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 août	Cours du 17 août
7 à 8°	61	»	7 à 8°. — 50
8 à 9°	à	48	»
9 à 10°	85	à	9 à 11°. — 62
10 à 11°	»	59	»
11 à »	»	»	»
Costières	92 à 105	6 fr. le d.	6 fr. à 6,25 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative d'Aimargues (Gard), a vendu le 2 août, par adjudication, les marcs de sa prochaine récolte au prix de 16 fr. les 100 kilogs et avec les conditions suivantes. Versement immédiat d'un acompte. Paiements partiels tous les samedis. Enlèvement immédiat au sortir du pressoir.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 août	Cours du 18 août
7 à 8°	60	8°. — »	8°. — »
8 à 9°	à	9°. — 53 à 55	9°. — 56
9 à 10°	83	10°. — 56 à 60	10°. — à
10° et au-dessus		11°. — 60 à 62	11°. — 65
Rosé		12°. »	12°. — »
Blanc		»	»

Rosé : 6,25 à 6 fr. 75 ; blanc : 6,75 à 7 francs ; sur souche de 5,75 à 6 fr.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 12 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 52 à 62 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. à 6.25 ; blanc, 6.75 à 7 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 6.75 à 7 fr.; rosé, à 7 francs.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quaiCette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 août	Cours du 14 août
7 à 8°..............	»	8°.— »	»
8 à 9°..............	69	9°.— 52 à 54	9°. — 56
9 à 10°..............	à	10°. — 55 à 58	10°. — à
10 à 12°..............	89	11°. — »	11°. — 65
Vins rosés	7,50 à 8 fr. le d.	6 à 6 fr. 25 le d.	6 fr. 25 le d.
Vins blancs............	»	6,75 à 7 fr. 25 le d.	6,75 à 7 fr. 25 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 14 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 52 à 55 ; 9 degrés, de 55 à 57 francs ; 10 degrés, de 58 à 61 francs ; de 11 degrés, de 63 à 65 francs.

Vins blancs et rosés, 6 fr. 50 le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, vins nouveaux de 5.50 à 6 fr. le degré l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 60 à 65 fr.; de 11 à 12 degrés, de 65 à 70 fr.; de 12 à 13 degrés, de 70 à 75 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 août	Cours du 13 août
7 à 8°..............	»	»	»
8 à 9°..............	72 à 80	8 à 9°.— 50 à 54	8 à 9°.— 52 à 56
9 à 10°..............	80 à 87	9 à 10°.— 54 à 56	9 à 10°.— 56 à 60
10 à 11°..............	87 à 93	10 à 11°.— 56 à 60	10 à 11°.— 60 à 65
11° et au-dessus.......	93 à 104	11 à 12°.— 60 à 65	11 à 12°.— 65 à 70

Narbonne. — Le marché des vins de jeudi 13 août a été particulièrement animé.

Beaucoup d'acheteurs pour des disponibilités réduites. On nous signale une vente sur souche traitée à 6 fr. 15 le degré, avec garantie de 10 degrés. Tout fait prévoir que la hausse s'accentuera encore cette semaine.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 55 à 73 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 60 à 73 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 août	Cours du 15 août
7 à 8°..............	»	»	En raison
8 à 9°..............	70 à 77	50 à 52	
9 à 10°..............	77 à 82	52 à 54	des fêtes
10 à 11°..............	83 à 92	54 à 58	
11 à 12°..............	93 à 102	58 à 62	pas de cours
12 à 13°..............	»	»	

VAUCLUSE. — **Valréas**. Marché du 12 août. — Vins rouges, 5,25 à 5.50; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille**. – Cote officielle des vins. Marché du 12 août. — Région: rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire; de 9 à 10 degrés, de 54 à 58 fr.; de 10 à 11 degrés, de 58 à 62 fr.; rosé de 6 fr. à 6 fr. 50 le degré; blanc de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie: rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 85 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne; sans transaction.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre*. — Dans le vignoble des bords du Loir qui semblait intact, jusqu'à ces temps derniers, des attaques de mildiou et d'oïdium sont à signaler. Cependant, jusqu'ici, la récolte ne semble pas compromise. L'Aunis n'a pas trop souffert.

La demande est assez active depuis quelque temps, aux environs de 100 à 110 fr. les 220 litres en vins ordinaires, rouge ou blanc d'Aunis, sans indication de degré. Les stocks sont à peu près épuisés.

Dans la région de Mesland, on nous signale de très fortes attaques de black rot. Oïdium sans gravité, mais la cochylis a déjà travaillé. Et ce n'est pas fini.

Les gamays sont particulièrement éprouvés.

Il y a encore quelques caves garnies, mais les vignerons ne lâchent pas, vu la hausse.

De Contres, les nouvelles sont peu réjouissantes. Et un de nos correspondants nous écrit :

« Contrairement à ce qui a été dit, les hybrides sont, par chez nous, très touchés. Des Gaillards semblent complètement perdus (Le fait n'est pas général). Les cours se sont relevés rapidement. On dépasse 8 francs le degré dans les blancs de 9 à 10 ».

A Suèvres, la situation est critique. Chaque jour, les raisins diminuent. Pas de transactions : les vignerons ne veulent pas se dessaisir, en raison des apparences de la récolte prochaine.

Dans la région de Beaugency, la situation semble aussi mauvaise. Les cours sont passés de 135 fr., il y a un mois, à 200 fr. la pièce de 230 litres.

Pas de nouvelles du Sancerrois.

CHARENTE. — **Chepnier**. — Actuellement on offre 15 francs le degré-barrique pris propriété, tous frais en sus; mais les propriétaires résistent. Ont-ils tort ou raison, l'avenir nous l'apprendra.

HAUTE-GARONNE. — **Frontou**. – Il reste encore un petit stock à la propriété, stock qui s'écoule lentement, entre 5 fr. 50 et 6 fr. le degré.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 8 août 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,75 à 6 fr. le degré.

Toutes les qualités réunies, le degré, 5 à 6 fr. 25

Distillerie (à la propriété), 4.75 à 5 fr. le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 25 à 6 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 6 à 6 fr.25 le degré.

Achats sur souche (propriété), le degré, 4.75 à 5 fr. 25.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 17. Raisins blancs, 175 à 200 fr. ; ordinaire, 125 à 150 ; inférieurs, 110 fr. les 100 kil.

Carpentras. — Marché du 16. — Raisins de table blancs chasselas, 150 à 180 fr. les 100 kilogrammes.

Pujaut (Gard). — Marché du 17 août : 45.000 kilogs de chasselas, de 100 à 125 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 100 degrés, 685 à »»» fr. ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 750 à »»» fr.; eaux-de-vie de Montpellier et de marc pas d'affaires, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à »»» fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 6 fr. 40 le degré ; 3/6 de vin nouvelle campagne, 86°, 6 fr. 10 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5 fr. 80 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, degré manque ; eau-de-vie vieille de Narbonne, 52°, pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 500 à 515 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
Blé.........	123,50 123,25, 123 P.	118 P.	122,75, 123 P.
Seigle.......	100 N.	100 N.	103 N.
Avoine noire.	99, 101, et 100,75 P.	92,50 N.	94,25 P.
Avoine.......	99,50 N.	92 N.	92,75 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2............	177 1/8	105 38	140 51	— 1.09
Maïs disp................	120 3/8	82 50	103 13	— 0.11

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 176 1/8 c. (138 fr. 94 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 169 1/8 cents (133 fr. 42).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon, 140 à 142 fr. les 100 kilos. Orge colon, 88 à 89 fr. Avoine colon, 87 à 89 fr. les 100 kilos. Foin, 22 à 24 fr. les 100 kilos.

Bestiaux

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif :

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf	5 46	4 65	3 55	5 95
Vaches...............	5 46	4 59	3 50	6 33
Taureaux	4 80	4 20	3 55	5 15
Veaux................	6 66	5 85	4 95	7 38
Moutons	7 »	5 40	4 41	7 80
Porcs.................	7 40	7 »	6 30	7 50

PAILLES ET FOURRAGES

Beaune (Côte-d'Or). — Foin 18 à 20 fr.; paille de blé 10 fr. les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Foin 12 à 15 fr.; paille de blé 9 à 12 fr.; de seigle 14 à 18 fr. les 100 kilos.

Castelsarrasin (T.-et-G.). — Foin 15 fr.; luzerne 17 fr.; paille de blé 10 fr.; d'avoine 8 fr. les 100 kilos pris à la ferme.

Marseille. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché peu actif. Foin de Crau 31 ; similaire Crau 28 ; de région 26 ; du Champsour 24 ; de l'Isère 23 ; du Doubs 21 ; paille de blé rouleau 20 ; dito batteuses 15.

LAINES

Châteauroux (Indre). — Laines en suint 10 à 11 francs le kilo.

GRAINES FOURRAGÈRES

Avignon (Vaucluse). — Vesces d'hiver 120 francs les 100 kilos.

Bourgoin (Isère). — Trèfle incarnat 200 fr.; vesces de printemps 100 à 120 fr. les 100 kilos.

Bressuire (Deux-Sèvres). Trèfle violet 600 à 700 fr.; vesces de printemps 120 à 125 fr.; d'hiver 120 à 125 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 225 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs 88 ; ordinaires 84 ; arachides Rufisque extra blancs 90 ; blancs 88 ; ordinaire 84 ; Coromandel 83 ; sésames de l'Inde noirs »»» ; blancs 95 ; ricins 96 ; lins 110 ; colza »»» ; palmistes 65/68.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 9 au Samedi 15 août 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	19	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mil	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche ..	27	10	26	9	5	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	21	12	27		5	»	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	27	9	21	12	»	0.2	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	22	9	22	13	»	7	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	26	»	21	13	»	3	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	28	17	22	12	»	0.5	»	»	»	»	»	»
Samedi......	»	»	20	13	»	3	»	»	»	»	»	»
Total.....	1056	460	1201	598	46.1	84.7	»	»	360 8	166.9	»	40.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ...	»	»	»	16	»	»	»	17	21	10	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	»	»	»	17	28	16	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»	22	10	16	10	6	14
Mercredi	»	»	»	»	»	0.2	»	10	22	15	»	5
Jeudi........	»	»	»	»	»	»	»	13	19	18	»	2
Vendredi...	»	»	»	»	»	»	24	16	20	11	»	4
Samedi......	»	»	»	»	»	»	»	»	19	12	»	7
Total.....	27	»	856	484	20.1	77.9	170	502	1080	636	78	80.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	35	19	24	10	»	»	32	»	25	10	»	»
Lundi.......	32	»	31	16	»	13	32	19	29	17	0.2	1
Mardi.......	18	»	»	14	»	0.4	22	11	25	15	14	13.1
Mercredi	»	7	24	14	»	»	23	11	18	12	»	16.6
Jeudi	»	9	20	11	»	4	25	13	21	9	»	1
Vendredi....	26	»	23	11	»	3	27	13	22	11	»	»
Samedi	»	»	21	13	»	»	»	»	18	13	»	33
Total	900	433	1280	599	72.8	106.5	1279	653	1348	735	141.2	157.5
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	»	»	30	13	»	»	32	17	30	»	»	»
Lundi.... ...	24	12	22	11	3	2	35	19	»	»	2	»
Mardi......	23	6	21	13	1	1 5	28	15	31	19	2	»
Mercredi....	26	9	23	11	»	4	25	10	25	»	»	7
Jeudi........	31	12	24	13	»	»	26	13	27	»	»	»
Vendredi ...	32	15	25	15	»	2	29	21	28	18	»	»
Samedi	»	»	21	»	»	»	»	»	23	17	»	»
Total	1013	547	1323	633	40.2	73 9	953	636	1399	799	80.3	9.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ...	34	17	32	18	»	»	28.3	15.7	25 1	14 8	»	39 4
Lundi.......	29	14	28	16	5	3.2	29.0	16.9	25.1	18.0	0.2	4.5
Mardi.......	23	10	29	14	»	28.	26.0	18.1	24.2	16 9	»	1.8
Mercredi....	29	10	25	17	»	8	29.1	10.8	24.8	14.9	»	»
Jeudi.......	32	12	25	14	»	»	31.6	12.1	27.0	12 7	»	33.5
Vendredi ...	35	»	27	15	»	30	31.3	14.3	24.0	14.9	»	0.8
Samedi.....	»	»	23	17	»	»	33.4	14.9	25.6	15.2	»	»
Total	1135	677	1452	794	127.7	126.5	1534 5	865.9	1606 2	913 6	46 2	131 9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	30	»	»	18	»	»	30	»	36	19	»	»
Lundi......	31	16	27	20	8	1	31	23	27	21	»	»
Mardi.....	24	15	25	17	»	12	35	27	32	21	»	»
Mercredi....	31	16	28	15	»	8	»	24	24	25	»	»
Jeudi.......	30	14	26	15	»	»	29	21	35	21	»	»
Vendredi....	30	15	27	»	»	54	26	21	28	22	»	»
Samedi	»	»	27	17	»	»	»	»	»	»	»	»
Total...	1174	827	1450	934	8.4	87.2	747	637	1472	1010	1	»

Observations. — Été

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

ulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay hône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par l

fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et d
LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. d Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralis les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répressio des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923)

Les Levures Multipliées "WEINMANN

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées «Weinmann» sont acclimatées à l'acide sulfureux on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aus bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.
Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « Weinmann » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfit liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employe que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

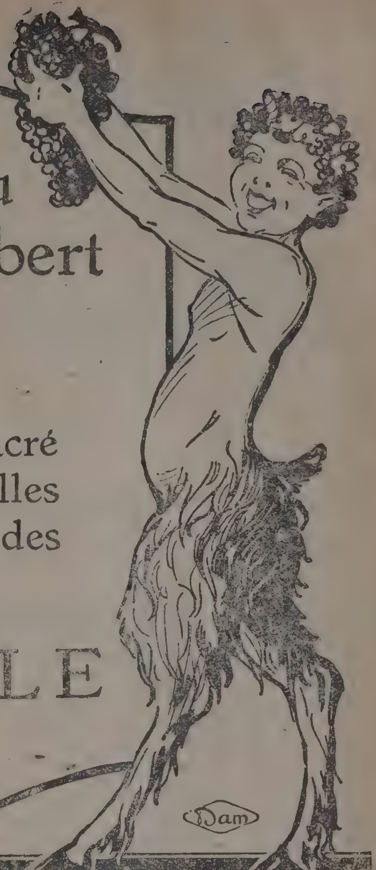
Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencie ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

Traitez
vos vendanges au
Sulfophosphate Hubert

anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.



LA LITTORALE
BÉZIERS

POMPES A VINS
à main et à moteur

Tuyaux caoutchouc spéciaux
Tous accessoires

F. LIEBAULT
33, Rue de Marseille, LYON

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL
avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & Cie
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, Nos 7010-7011.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux que les *Solutions sulfureuses* souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 35 DIMANCHE 30 AOUT 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.

J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.

G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun

Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30 fr.** — Pays étrangers, **40 fr.**

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX

CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE

COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

SULFATE D'AMMONIAQUE 20 o/o d'Azote
CIANAMIDE 15 ou 20 o/o d'Azote
sont de **BONS ENGRAIS AZOTÉS pour VIGNES**

En vente chez tous les Négociants en engrais et dans tous les Syndicats agricoles

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du **COMPTOIR FRANÇAIS** de **l'AZOTE**

9, Boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER — Tél. 9-16

Envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques. — Il organise des Expériences

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

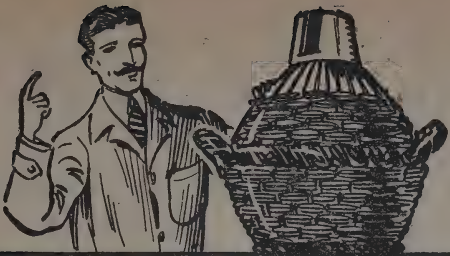
RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures**

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy



Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

LA LITTORALE
BEZIERS

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 192

Les Levures Multipliées "WEINMANN"

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges;
Levures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Produits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.

Demandez la notice spéciale pour cette opération.

Mèches soufrées « Weinmann » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

Pour éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez que des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Successeur de **J. WEINMANN**

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à **ÉPERNAY** (Marne).

46e Année. — N° 35 30 Aout 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — La situation; — Premier Congrès commercial du raisin de table à Agen.
J. Bonnet .... L'industrie des pépins de raisins.
G. Héron .... La situation viticole dans la Haute-Garonne.
N° .... L'emprunt. Appel aux Agriculteurs.
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — On va installer le renard argenté dans les Cévennes.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Depuis notre dernière chronique, la situation du vignoble ne s'est pas améliorée. Des pluies très fréquentes, presque quotidiennes, sont tombées, jusque vers le 10 août, dans la plupart des régions habituellement pluvieuses. Du 10 au 20, le beau temps a été général, très chaud et même trop chaud, détruisant dans le Midi les taches de mildiou anciennes et diminuant ainsi considérablement le nombre des germes capables de produire de nouvelles invasions ; arrêtant momentanément, par dessiccation brusquée des tissus, le mal dans les grains, les pédicelles et les pédoncules atteints, mais provoquant aussi le grillage d'abord de tous les grains altérés, — dont les communications avec les gros canaux de la souche sont coupées — et aussi des grains sains exposés au soleil.

Des pluies viennent de tomber à nouveau dans les mêmes régions, continuant à y provoquer de nouvelles attaques du mildiou ou à favoriser le développement des anciennes.

Actuellement les dégâts du mildiou sur les grappes sont donc non pas arrêtés complètement, mais très ralentis dans les départements du Midi de la France, nord de l'Hérault et Gard, Vaucluse,

Bouches-du-Rhône, où ils ont été tout d'abord si importants. Leur accroissement possible est lié aux pluies qui peuvent tomber.

Les vignobles de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et du sud de l'Hérault n'ont subi presque aucun dommage du fait du Mildiou. Cependant nous recevons de l'Aude la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de venir vous signaler un fait qui m'est arrivé cette année dans mon vignoble.

« J'ai une vigne dans la plaine d'une contenance de 6 hectares. Il s'est rencontré que j'ai sulfaté cette vigne le samedi 13 juin; le soir un orage nous fit abandonner le travail ; le lendemain dimanche une forte rosée très froide eut lieu. J'ai repris mon sulfatage le lundi 15 juin et jours suivants. Au bout de dix jours j'ai constaté une forte attaque de mildiou de la grappe qui s'est produite sur la partie que j'ai traitée le lundi et m'emportant la totalité de la récolte, aucune feuille n'ayant été atteinte, ce que je ne comprends pas ; tandis que la partie traitée le samedi est absolument indemne.

J'ai lu sur le *Progrès Agricole* du 5 juillet une note de M. Cadoret préconisant les bouillies à la chaux à dose de 3 o/o chaux et 3 o/o cuivre.

Chez nous on ne traite qu'avec du carbonate dont la préparation est beaucoup plus facile. J'ai constaté que les propriétaires de ma localité qui sulfataient avec de la bouillie fortement chargée en carbonate étaient mieux garantis que ceux qui traitaient avec une bouillie carbonatée légèrement acide.

Je tiendrais à avoir votre appréciation au sujet de ces diverses façon d'opérer ».

M. E. Preixan (Aude).

Si l'attaque était due à un brouillard épais, on comprendrait que seules les grappes puissent être atteintes, l'eau, dans ce cas, n'arrivant généralement pas sous les feuilles, mais pouvant ruisseler jusqu'aux grappes. Mais elle est due à une pluie. Il est probable que grâce à un temps plutôt sec qui a pu venir après la pluie, les taches des feuilles, au lieu de blanchir par formation d'efflorescences, sont restées stériles et comme avortées, marquant seulement de jaune flou les feuilles atteintes. C'est ce qui s'est produit cette année par temps sec. Les autres questions seront examinées ultérieurement.

Mais la sécheresse à laquelle est due l'absence de maladie, empêche dans le Midi le grossissement des grains, qui sont loin d'atteindre les dimensions qu'ils avaient l'année dernière à pareille époque. Ils sont du reste très irréguliers : il y en a de verts et de tout petits, de sous-moyens qui mûrissent mal et d'autres, presque normaux, sur la même grappe. Une pluie régulariserait le tout, mais il faut qu'elle vienne.

Le thermomètre a atteint le 16 août 40° sous abri officiel, on a même cité des chiffres plus élevés. L'air était brûlant. Aussi des dégâts assez importants ont-ils été signalés en de nombreux points du Midi et même du Sud-Ouest.

L'eudémis se généralise et s'étend. Les dommages de la deuxième génération deviennent de plus en plus importants ; il faudra dans certains cas hâter la vendange.

Dans le Sud-Ouest, le mildiou continue ses ravage. « Chez nous, le mal, écrit-on du Médoc, est grand par endroits, et malgré les traitements il empire chaque jour ; les fumures copieuses et les labours répétés l'ont développé encore ».

Le Black-Rot — ne pas confondre avec Rot brun, — et qui était redevenu presque inconnu des vignerons tant il était bénin —, le Black-Rot cause à nouveau des ravages dans les mêmes vignobles du Sud-Ouest. On nous écrivait à la date du 25 juillet de la Gironde :

« Je suis allé, ce matin, faire visite à mes vignes après les tempêtes de pluie que nous avons eues ces jours-ci et j'ai trouvé les raisins ci-inclus malades. Il y a un cabernet, un malbec, un merlot et j'ai remarqué que les ramifications du raisin étaient altérées et séchaient. Je n'ai trouvé aucun insecte qui ait pu les ronger, et je crois que la cause en est due au brow'rot des raisins.

Un raisin a le pédoncule fendu, comme creusé par un grêlon et nous n'avons pas eu une forte grêle, un peu mélangée à beaucoup d'eau.

Je ne peux qu'attribuer le mal au Mildiou du raisin — et qu'en pensez-vous ? Vous pourrez mieux l'étudier que moi, surtout si vous regardez au microscope ».

E. B. (Gironde).

Toutes les grappes reçues étaient à moitié détruites non par le Mildiou ou le Brow-rot, mais par le Black Rot. Les dommages ont du continuer.

Le Centre cesse d'être relativement favorisé :

« Depuis le 10 juillet, nous écrit-on de la Nièvre, chez les Pinots, Gamay et surtout Chasselas, la récolte qui était superbe au début n'a fait que se perdre. Du fait de la Cochylis, aujourd'hui de l'oïdium et de la pourriture consécutives aux pluies, la récolte se trouve réduite du tiers sinon de la moitié ».

Le Mildiou — et l'Anthracnose que l'on croyait disparue, — ont participé à cette destruction.

La note suivante publiée par le Ministère de l'Agriculture fait connaître que beaucoup d'autres régions sont aussi mal partagées.

« L'enquête ouverte à la date du 1er Août par le ministre de l'Agriculture sur les dégâts causés dans les vignobles par le mildiou, l'oïdium, la cochylis, la grêle, avait pour but, non pas d'établir des évaluations ou des approximations chiffrées de la récolte de 1925, qui seraient actuellement prématurées, mais de préciser la nature et l'intensité des dégâts causés et d'en tirer une simple prévision de récolte, en comparant l'état actuel du vignoble à ce qu'il étaient l'an dernier à pareille époque.

» Les pertes subies ont été évaluées de 20 à 30 o/o dans les départements suivants : Var, Isère, Basses-Alpes, Saône-et-Loire, Côte-d'Or, Yonne, Marne, Aube, Tarn-et-Garonne, Gers, Basses-Pyrénées, Ariège, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire.

» La perte serait de 40 o/o dans les vignobles du Haut-Rhin, du Bas-Rhin, de la Meurthe-et-Moselle et de la Nièvre.

» Il est indispensable d'ajouter que la période pluvieuse qui se poursuit depuis le début du mois d'août, accentue fortement sur bien des points les maladies cryptogamiques ; mais il est nécessaire aussi de rappeler que les apparences du début étaient excellentes presque partout et que malgré les atteintes subies, certains départements espèrent encore une récolte moyenne.

» Les prévisions actuelles peuvent d'ailleurs être sérieusement modifiées d'ici les vendanges.

» Il ne semble pas, toutefois, que nous puissions escompter une très grosse récolte de vin. Par ailleurs, notre production de cidre sera certainement faible. »

Que sera la récolte prochaine, dont les premières apparences étaient au moins aussi belles que celles de l'an passé ?

Les atteintes qu'elle a déjà subies, la réduisent très sensiblement. La réduction pourra se continuer ou s'arrêter suivant le temps qu'il fera. Un temps beau, sec, l'arrêtera dans les régions humides ; elle l'accusera davantage dans le midi, dont les vignes souffrent de la sécheresse. Un temps pluvieux aura des conséquences opposées. Ce qui pourra se produire aussi et à peu près sûrement, c'est une diminution de la qualité et du titre alcoolique des vins. Des mesures spéciales devront être prises pour assurer une bonne vinification.

Premier Congrès commercial du raisin de table à Agen

Ce Congrès, organisé par les Cies d'Orléans, P.-L.-M. et Midi, s'est tenu lundi et mardi de cette semaine, à Agen, sous la présidence de M. Carrère, sénateur et président de la Fédération des

Associations agricoles du Lot-et-Garonne, assisté de MM. Chaumier, député ; François Charmeux, Griffault et Lefèbvre. De très nombreux viticulteurs ont répondu à l'appel des organisateurs. Les questions portées au programme ont été exposées par les rapporteurs et discutées en séance. Nous en donnerons un compte rendu détaillé.

La culture des raisins de table prend de l'extension en France, et chaque fois qu'une crise de mévente du vin se produit on recherche les moyens d'augmenter la consommation directe du raisin. Cette année, les fruits étant peu abondants, les raisins se vendent et se vendront à des prix rémunérateurs. En sera-t-il chaque année ainsi ?

Le signataire de cette chronique a été chargé de traiter la question de l'amélioration des procédés culturaux. Il lui a paru qu'un raisin était d'autant plus recherché et consommé que son aspect était plus séduisant. Et c'est à faire connaître les pratiques culturales qui assurent les apparences les plus alléchantes, qu'il a consacré la communication suivante :

Amélioration des procédés culturaux. — Les divers procédés culturaux appliqués à la vigne ont pour objet, les uns, d'assurer une production régulière aussi élevée que possible pour une qualité déterminée, les autres d'accroître la qualité sans trop diminuer le rendement.

Mais quantité et qualité, qui sont étroitement liées, sont aussi en général l'inverse l'une de l'autre. Si la première croît, la seconde décroît ; il est donc difficile de modifier l'une sans porter atteinte à l'autre. Cependant certains facteurs agissent parallèlement et dans le même sens sur toutes les deux ; et ce sont ces facteurs dont il y a lieu de mettre ici le rôle en évidence.

L'accroissement de la production peut être obtenu par les pratiques connues de tous : labours fréquents et faits à point, fumures abondantes, emploi de porte-greffes vigoureux qui, en accroissant la puissance des ceps, permettent de mettre en œuvre, par une taille courte ou longue, mais plus généreuse, un plus grand nombre d'yeux à fruits et de faire naître des raisins plus nombreux et plus gros. C'est à quoi tend presque tout l'effort des vignerons quand il s'agit des produits ordinaires : les belles vignes donnent aussi les belles récoltes.

Mais quand il s'agit de vignes qui doivent donner des produits de haute qualité, il en va autrement. Ici le vin ou le raisin médiocres, qu'ils résultent d'une récolte trop abondante ou qu'ils proviennent de vignes à végétation excessive et trop prolongée, ne seraient plus ni recherchés ni rémunérateurs ; on a donc souvent intérêt à limiter la production.

Le vin s'apprécie à la vue et au goût. La vue peut être trompeuse; la dégustation fait connaître ce qu'il vaut. Le raisin doit être de goût agréable lui aussi, mais son aspect est souvent la garantie de sa qualité. Un joli raisin est presque toujours bon et, par suite, c'est toujours le joli raisin que l'on recherche tout d'abord. On peut donc ici se fier aux apparences ; en tout cas, ce sont elles qui attirent et retiennent le consommateur. Cela est si vrai que ce qui parfois fait la haute valeur et les hauts prix des raisins, c'est l'aspect de ce qui ne se mange pas, de la rafle. Et si l'on veut, comme c'est l'objet de ce congrès, pousser de plus en plus à la consommation du raisin, il faut en soigner la présentation. Quand on voit l'état dans lequel beaucoup d'entre eux arrivent sur trop de marchés, un amour profond et excessif de ce fruit permet seul d'en justifier la consommation. Sans doute les raisins doivent être bons au goût, mais il faut surtout qu'ils soient alléchants, et c'est cette qualité qu'il importe de leur donner.

Comment? .. La question est en grande partie une question de maturité. Un raisin mal mûr n'attire personne ; une jolie apparence indique une bonne maturité ; L'apparence est fonction : 1° des dimensions, de la régularité et de la compacité des grappes ; 2° de la couleur, de la transparence, de la pruine ou fleur, bref de la maturité des grains.

Les dimensions des grappes sont liées à la nature du sol et du porte-greffe, à la taille. Un gros raisin d'une même variété est plus attirant qu'un petit. Les porte-greffes qui assurent le mieux les dimensions utiles sont : Riparia et tous ceux à allure de Riparia: Solonis, 1616, 106^8, Riparia-Berlandiéri 420 A. 161^{49}, 34 Ecole et tous autres Riparia Berlandiéri : Vinifera Berlandieri : 41 B. 333 EM. Avec eux, toutes les sortes de terrain peuvent être plantées. Si dans certaines terres maigres, ils paraissaient devoir devenir trop faibles, les Riparia-Rupestris, les Berlandieri-Rupestris pourraient être préférés.

Cette influence spéciale du porte-greffe paraît due à la com-

pression de l'écorce qui résulte de l'inégal développement du sujet et du greffon.

La régularité et la compacité des grappes sont liées à la coulure. La coulure dépend : 1° de la température au temps de la floraison. Est-il possible en grande culture d'élever la température des raisins ? Sans aucun doute : en les maintenant au soleil, je veux dire à l'air libre Cela implique un palissage qui écarte tout entassement du feuillage au-dessus ou autour des grappes. Peut-être aussi obtiendrait-on un bon résultat par l'ensachage. L'ensachage n'est pas sans danger, il peut provoquer la brûlure des fleurs ; mais le danger décroit à mesure que l'opération devient plus utile. Dans les régions très chaudes, elle est inutile, et c'est là qu'elle peut être le plus nuisible. S'il y avait intérêt à généraliser cette pratique, il conviendrait de rechercher si certaines couleurs des papiers ne seraient pas préférables à d'autres.

La coulure dépend aussi de l'alimentation des grappes, soit au moment de la floraison, soit après. La température intervient encore ici dans la formation des matières nutritives hydrocarbonées et autres. On peut cependant assurer la nutrition en dirigeant vers les grappes une certaine quantité de ces matières, qui était destinée à d'autres fins. Le *pincement*, en réduisant les organes de dépense, donne presque toujours les résultats attendus. Il consiste dans la suppression, au moment de la floraison, des extrémités des sarments en voie de croissance sur une longueur de 6 ou 7 mérithalles. Son efficacité est certaine. Mais il retarde quelque peu la maturité.

L'*incision annulaire* pratiquée à la même époque est peut-être moins efficace ; elle ne supprime pas des organes de dépense, elle concentre sur le raisin les matières nutritives qui, sans elle, seraient allées vers les racines ; elle joue le rôle de barrage. Mais elle ne retarde pas la maturité, elle l'avance. et je crois que pour tous les raisins de table, il s'agit là d'un avantage appréciable. C'est, on le sait, une opération peu onéreuse et qui peut être faite par une main-d'œuvre quelconque.

Les « trous » que les grappes irrégulières présentent, les grains qui avortent et tombent et ceux qui restent petits et verts ou même qui murissent, tout cela tient à ce qu'il n'y a pas suffisamment d'aliments pour tous les grains ; et les moins bien partagés disparaissent. On vient de voir comment on peut augmenter la part de

chacun d'eux. Mais ce résultat pourrait être aussi obtenu en réduisant le nombre des consommateurs, je veux dire des grains. Il ne peut être ici question du ciselage, mais seulement de la suppression de certains ailerons, surtout du raccourcissement de la grappe par la suppression du sommet.

Le soufrage au moment de la floraison donne aussi des résultats favorables.

La belle apparence des grains, qui fait tout le prix du raisin, leur grosseur, la couleur, la pruine, la transparence pour certaines variétés, ne peuvent être obtenues qu'à maturité complète. Il faut donc l'assurer. Il semble que pour les variétés précoces comme pour les tardives il y a avantage à hâter la maturité. Pour les premières aucun doute : elles doivent arriver le plus tôt possible sur les marchés. Pour les secondes, il faut toujours craindre la venue de froids précoces et, d'autre part, à l'arrière, saison, les grappes bien mûres pourrissent même moins facilement que celles qui sont à demi-mûres.

La maturité est retardée par une production trop abondante ; par la sécheresse, par une végétation trop active et trop prolongée, et aussi par une insuffisance ou même un excès de chaleur. L'insuffisance de la chaleur peut être atténuée par l'ensachage, dont les dangers sont déjà connus, par un palissage approprié dégageant dans la proportion voulue les grappes du feuillage qui les entoure. Dans les régions peu ensoleillées, il n'y aura vraisemblablement rien à craindre de la mise complète au soleil. Mais dans les régions très chaudes, il en sera autrement : ici il faut éviter surtout dans les terrains blancs ou caillouteux, une exposition brusquée au soleil; et il se peut même qu'il ait intérêt, comme dans les régions les plus chaudes, à maintenir les raisins à l'ombre.

Pour que le palissage donne les résultats qu'on attend de lui, il ne doit pas consister seulement en un simple relèvement des rameaux. Ceux-ci doivent être dirigés et maintenus verticalement. Recourbés et étendus horizontalement sur les fils de fer ou retombant du sommet d'un échalas, ils se comportent comme s'ils avaient subi un pincement, c'est-à-dire qu'ils retardent la maturité. Les sarments dressés et rectilignes la hâtent.

L'effeuillage hâte aussi la maturité, mais il peut la retarder. Il la hâte chez les vignes faibles à végétation arrêtée ou à sarments rectilignes, il la retarde ou est sans action chez les vignes à végé-

tation puissante, tardivement active et recourbée. En tous cas, il ne doit porter que sur les feuilles de la base, et avec des précautions pour éviter les coups de soleil qui, s'ils n'endommagent pas les grains, brunissent ou roussissent exagérèment la peau et lui enlèvent sa bonne apparence.

La sécheresse peut être amoindrie par un porte-greffe approprié, par un espacement en rapport avec l'aridité du sol ; par l'irrigation. Dans les pays secs, Espagne, Amérique du Sud, la culture des raisins de table Ohanez, Moscatel n'est possible qu'avec l'irrigation. Il fautveiller à ce qu'elle ne prolonge pas trop la végétation, si l'on veut éviter un retard de maturité.

La surproduction peut être évitée par une taille moins généreuse et par l'enlèvement des grappes en excès. Mais on aide beaucoup la maturation par des engrais appropriés. Les engrais à employer peuvent être indiqués par l'analyse non pas du sol, mais des feuilles au cours de la végétation, suivant la méthode que M. le Professeur Lagatu et son collaborateur, M. Maume, ont fait récemment connaître. Les raisins enlèvent surtout de la potasse ; les engrais potassiques, notamment dans les terrains calcaires, soutiennent la production et sa qualité.

Une végétation tardive trop active, qui retarde la maturité comme on sait, est évitée sans frais par la diminution des fumures azotées, des labours, etc...

La grosseur des grains est favorisée par un rognage tardif si les vignes sont encore en voie de croissance. Il agit ici, comme à la floraison, en augmentant le volume total de la grappe ; mais il retarde encore un peu la maturité.

Quant à la couleur désirée de la peau, elle peut être obtenue soit par le palissage, soit même par un effeuillage restreint dans les régions peu ensoleillées ; ailleurs il est souvent préférable que le raisin reste à l'ombre ; ce qui explique des modes de conduites divers de la vigne. Dans le premier cas, la végétation doit être soutenue par un tuteur, échalas ou fil de fer ; dans le second, c'est le gobelet sans soutien qui s'impose, la végétation s'étalant en cloche au-dessus du sol et couvrant les raisins.

C'est près du sol que ceux-ci murissent le mieux.

— Dans tous les cas, ils doivent être à une distance de la surface du sol d'autant plus grande que la terre est plus argileuse ; il

importe en effet que les grains ne puissent être salis par les projections que causent les pluies violentes.

Toutes ces pratiques visent à donner aux raisins le plus bel aspect, de manière qu'ils tentent toujours le consommateur. Leur efficacité est variable suivant la région. Telle qui réussit ici peut échouer là. C'est une question de situation et par suite de climat. C'est à chacun de choisir maintenant la technique ou l'ensemble des techniques qui conviennent à la situation occupée par le vignoble.

Le chasselas, avec ses variétés et ses variations, est le cépage le plus répandu dans le temps et dans l'espace. De l'Algérie et de la Tunisie jusqu'à la limite Nord de la culture de la vigne on voit partout du chasselas ; et de juillet jusqu'en novembre on en trouve à consommer de fraichement cueilli sur la souche. Cela témoigne de ses hautes qualités.

Mais il peut lasser à la longue et il y a des populations qui ne l'aiment pas soit parce qu'il est blanc, soit parce que ses grains sont trop petits. Pour retenir et attirer le consommateur de raisin, il conviendrait de lui présenter d'autres qualités : par exemple des grains plus gros, ou autrement colorés ou d'aspect différent. Ces caractères attrayants pourraient ce me semble être demandés à d'autres cépages, les uns à raisins blancs, les autres à raisins noirs et même à quelques raisins roses. Parmi les plus hâtifs, je cite le *Joannenc*. Comme tout ce qui fleurit trop tôt, il est exposé à la coulure, mais on sait comment il est possible d'y remédier. Après le chasselas, dans les régions chaudes pourquoi ne pas cultiver le *Sicilien*, si joli quand il est bien mur et si bon et qui se conserve si bien sur les souches ; et le splendide *Dattier de Beyrouth* aux grains énormes de couleur beurre frais, si tentants et si bons ; et la vieille *Olivette blanche* du midi, plus tardive et si craquante ; ou encore le Servan rond, chasselas ultra tardif, imputrescible et qui arrive sur les marchés quand il n'y a plus d'autres raisins ; la panse de provence même, et *l'Ohanez* qui est si joli quand il a pu mûrir ? — en rouge : le beau et délicieux *Cinsaut* qui, malheureusement, supporte mal les transports, le *Gros Colman* favori des anglais et, en rose, le *Flàming Tokay* ou Ameur bou-Ameur, sorte d'angélina, bien séduisant et très recherché par les Américains ; et tant d'autres de la Grèce, de l'Asie Mineure, de la Turquie, etc .. Il en sera question dans un autre rapport, je n'insiste pas. J'ai

voulu dire simplement qu'il faut accroître la variété des raisins de table à offrir au consommateur pour le porter à en manger sans cesse, sans se lasser.

Tous ces cépages ont des exigences spéciales au point de vue climat, sol et porte-greffe ; beaucoup de ces exigences sont connues, d'autres nous échappent encore ; on les connaîtrait si l'on voulait bien étudier ces vignes dans les régions où la production des raisins de table paraît possible et avantageuse. Il y aurait donc des champs d'expériences à établir dans les sols les plus convenables et avec des porte-greffes divers, mais répondant le mieux aux exigences de leurs greffons et des pratiques culturales. Cela pourrait être l'œuvre des Offices agricoles.

L. Ravaz.

L'INDUSTRIE DES PÉPINS DE RAISINS

Préliminaires .

Au moment ou nous allions publier et adresser à tous ceux qui s'intéressent à l'épuisement des pépins de raisins, le projet économique figurant plus loin dans cette étude, quelque chose de nouveau s'est produit.

Ce fait nous a obligé de différer cette publication jusqu'au moment ou des essais concluants nous ont montré que l'une des plus importantes manipulations de l'industrie des pépins de raisins, celle qui intéresse leur séparation des marcs, devait être conduite de toute autre façon que celle recommandée jusqu'à ce jour.

Les derniers essais ont eu lieu en juillet 1925 à la Coopérative de Lézignan, et nous nous sommes empressé, de suite après, de terminer cette notice explicative.

L'Epuisement des pépins de raisins

La question de l'épuisement des pépins de raisins est maintenant réellement à l'ordre du jour; partout l'on s'en préoccupe et de toutes les régions viticoles de la France et de l'Étranger nous parviennent des demandes de renseignements.

Il est assez difficile de comprendre pourquoi cette question a été si longtemps délaissée, pourquoi l'on a laissé perdre pendant des années un produit dont la valeur est considérable, pourquoi, alors qu'il faut tant de corps gras pour l'alimentation, la savonnerie et diverses industries, etc..., l'on n'a pas songé à une graine oléagineuse, négligée jusqu'à ce jour et dont la France produit des millions de kilogs.

On savait pourtant, depuis longtemps, que les pépins contenaient de 10 à 15 o/o d'huile, on connaissait l'usage des dissolvants, mais l'utilisation pratique des pépins était négligée. Lorsque nous disons « utilisation pratique », nous entendons la mise en marche d'usines spécialisées dans cette ques-

tion, ne traitant pas incidemment des lots plus ou moins importants de pépins, mais travaillant surtout cette matière.

L'erreur a été de ne pas avoir compris que l'usine devait être rurale, qu'elle devait être envisagée pour des ouvriers ignorant tout des questions techniques, qu'elle devait être installée vers la matière (marcs lavés ou distillés), car l'encombrement et le coût de transport de celle-ci était un obstacle à son déplacement.

Nous dirons même qu'elle ne pouvait pas être industrielle car une grande installation aurait absorbé une quantité de matières nécessitant une surface en vignes dont on n'a pas idée, d'où transport nécessaire et, si l'on réduisait celui-ci aux seuls pépins séparés de marcs sur place, on s'exposait à des aléas sans nombre; tantôt arrêt de l'usine faute de pépins, tantôt stockage de pépins avec leur moisissure en perspective, sans compter le déplacement constant du matériel de triage des pépins.

Nous n'avons jamais pu savoir exactement où en était cette industrie à l'Etranger, ni même si elle était existante, mais en France elle n'était pas même à l'état embryonnaire, lorsque la Direction des Services Agricoles de l'Hérault et l'Office agricole de ce département résolurent de mettre cette question au point.

Chargé de la Direction des essais qui furent organisés à la Coopérative Oléicole d'Aniane en 1920, nous n'avons pas caché au début que ceux-ci seraient négatifs.

D'ailleurs obtenir de l'huile de pépins par pression, c'était laisser 5 à 6 o/o d'huile dans le tourteau ; c'était trop pour une matière déjà sans grande valeur, c'était trop peu pour soumettre ensuite ces résidus à l'épuisement.

Mais l'éveil était donné, un devoir nous était imposé et, à partir de ce moment nous n'avons eu qu'un désir, mettre au point les différents problèmes intéressant l'utilisation pratique des pépins et réaliser l'usine rurale pouvant traiter les déchets de la vinification ou de la distillation, aux lieux mêmes de production.

Déjà nous savions : 1° que 100 k. de marcs contenaient 24 à 26 o/o de pépins ; 2° que 100 k. de pépins à 15-20 o/o d'humidité donnaient 11 à 13 o/o d'huile; mais bien des problèmes restaient à résoudre.

De 1919 à 1921 nos recherches avaient porté sur deux questions :

1° Choisir le meilleur dissolvant, c'est-à-dire celui qui ne présentant aucun danger pour des ouvriers, leur permettrait de traiter des matières dont l'humidité ne serait pas amenée à un minimum; si l'on préfère pouvant épuiser les corps gras malgré une teneur en eau de 15 à 20 o/o. Après bien des tâtonnements, notre choix se porta sur le trichlorure d'éthylène. Ce produit était connu depuis longtemps, mais il était plutôt considéré, jusqu'à ces dernières années, comme un produit de laboratoire ; son emploi était presque nul.

2° Contrairement à ce qui s'était passé jusqu'à ce jour, établir l'usine vers la matière et là seulement où le stock de marcs serait suffisant pour assurer la vitalité d'une usine. Certes les encouragements ni les critiques ne furent ménagés, mais ne voyant que le but à atteindre, l'Office Régional Agricole du Midi nous fit confiance et mit en juin 1921, un crédit de 50.000 fr. à notre disposition.

Cette somme nous servit à monter une installation d'épuisement à notre coopérative oléicole de Nimes. Ne manquons pas de dire tout de suite, que les mêmes dispositifs servent pour tous les corps gras; ils n'en varient que

pour l'appareil destiné à triturer la matière à épuiser (émoteur pour les grignons d'olives, aplatisseur pour les pépins) et l'importance des séchoirs, qui doivent être proportionnels au degré d'humidité de la matière à traiter.

Cette première installation ne répondit pas au début à ce que nous en attendions ; elle fut transformée, modifiée et ce n'est qu'après six mois d'essais, qu'elle put servir enfin de modèle, à la première usine spécialisée dans le traitement des pépins créée en France, à Perpignan, à la Coopérative de distillation " La Catalane ".

Commencée en novembre 1922, cette usine ne put fonctionner normalement qu'au début de l'année 1923 ; elle traite : 3.500.000 à 4.000.000 de kilogs de marcs par an.

Elle réalisa en 1923 : 65.301 fr. 80 de bénifices nets
» » 1924 : 102.334 fr. 25 de bénéfices nets

les bénéfices seront encore plus importants cette année et l'installation a coûté 100.000 fr. environ.

Devant ces résultats, des installations se créèrent dans 12 autres milieux ; actuellement plus de 30 projets sont à l'étude.

Condition indispensable pour réussir dans l'épuisement des pépins de raisins

La seule condition exigée pour la réussite de l'entreprise, réside dans le stock de matières premières disponibles.

Si celui-ci est important, s'il permet le travail d'une installation, d'une très petite installation même, durant une partie de l'année, l'hésitation est une faute et les dirigeants des coopératives doivent user d'initiative ; dans le cas contraire, ils font perdre tous les ans à leurs associations, des bénéfices dont l'étude présente leur montrera l'importance.

Nous estimons que cette quantité dc marcs ne doit pas être inférieure à 1.000.000 k., 2.000.000 seraient préférables et dans une contrée ou la vinification et la distillation se font en commun dans des usines coopératives, la création d'usines pour le traitement des pépins est relativement facile.

Cette quantité de matières peut être fournie par 2 ou plusieurs groupements résidant à des distances peu éloignées; dans ce cas le triage des pépins se fera sur place et seules ces matières subiront un transport.

Le stockage des marcs

Un des gros obstacles à l'industrialisation plus complète des pépins de raisins était dans leur conservation, car jusqu'en 1923, nous supposions que les marcs ne pouvaient être conservés qu'en cuves, c'est-à-dire à l'abri de l'air, pour garder aux pépins toutes leurs qualités.

Le stockage des pépins étant impossible, car il est très difficile de les défendre contre les moisissures, l'industrie de l'épuisement des pépins semblait être arrêtée dans beaucoup de milieux, par l'impossibilité de stocker les pépins et les marcs, et réalisable là seulement où la masse de marcs était suffisante sur le même lieu.

En 1923 et 1924, des marcs furent placés en cuves et en tas en plein air à la coopérative de distillerie la Catalane, de Perpignan; le rendement en huile des pépins fut le même au début des essais, mais il augmentait à mesure

qu'une fermentation se produisait dans la masse en plein air et que les pépins passaient du rouge au brun : donc la conservation des marcs à l'air est avantageuse.

Les essais donnèrent les résultats suivants :

Pépins rouges des marcs conservés en cuves (après 3 mois) richesse en huile 11 à 12 o/o ;

Pépins bruns des marcs en tas en plein air (après 3 mois) richesse en huile 13 à 14 o/o ;

Ces huiles possédaient la même acidité.

L'intérêt de l'expérience de la Catalane est très important, car les coopératives et les distillateurs peuvent laisser leurs marcs lavés ou distillés en plein air dans l'attente de la séparation des pépins ; la création d'usines d'épuisement devient alors possible entre des organismes distincts, peu éloignés cependant, car les appareils de triage pourront traiter les stocks de marcs les uns après les autres.

Le triage des pépins

Jusqu'à ce jour nous avions conseillé pour la séparation des pépins des marcs, des séparateurs-sasseurs ; ces appareils de provenance italienne et française ne répondaient pas à nos désirs.

Ils sont formés par un dispositif qui déchire d'abord les marcs, puis les laissent tomber sur une série de grilles horizontales ou légèrement en pente portées par des lames en acier, auxquelles un mécanisne imprime des trépidations brusques et rapides.

Ces appareils présentent les inconvénients suivants :

1° Rendement en pépins de 70 à 80 o/o, c'est-à-dire que sur 25 kil. de pépins que les marcs contiennent, nous en retirions 18 à 20 kil., le reste était perdu ;

2° Pépins obtenus, très sales, contenant 14 à 15 o/o d'impuretés (débris de peaux de raisins) ; d'où rendement diminué car ces matières occupaient dans nos dispositifs une place qui aurait dû être prise par des pépins ; usure de vapeur, c'est-à-dire de combustible et de dissolvant sans aucun profit.

3° Pannes fréquentes par suite de rupture des ressorts ; encrassage rapide des grilles.

4° Déplacement des séparateurs assez difficile. Conduite délicate nécessitant l'emploi d'un mécanicien.

Ces ennuis étant plus fréquents à la Coopérative de distillation « La Lézignanaise » de Lézignan (Aude) on y étudia un autre procédé de triage de pépins.

L'idée vint aux dirigeants de cette importante association de passer un stock de marcs dans un pressoir continu, de lui enlever une partie de son eau et de soumettre ce terreau à l'action d'un trieur ventilateur spécial ; les premiers essais furent très encourageants et, après en avoir constaté les heureux résultats, il fut décidé que des essais définitifs auraient lieu.

Nous avons assisté en juillet 1925 avec plusieurs constructeurs à ces expériences ; elles ont été concluantes.

Aux essais, 1.000 kilogs de marcs ordinaires, ayant subi un égrappage sommaire à la fourche ont laissé 760 kilogs de pulpes.

Celles-ci soumises à l'action d'un pressoir continu, puis d'un trieur-ventilateur ont donné 243 kilogs de pépins, soit 32 o/o de la pulpe ou 24 o/o des marcs bruts, *c'est-à-dire la presque totalité des pépins*.

Nous parlerons plus loin des résidus ou terreau de marcs, mais disons tout de suite que le triage a laissé environ 500 kilogs de terreau engrais.

Cette nouvelle méthode de triage des pépins présente donc les avantages suivants :

1° Obtention des pépins dans la proportion de 100 pour 100 au lieu de 75 °/₀, d'où augmentation de bénéfices de 25 o/o, sur les pépins seulement ;

2° Augmentation de rendement de terreau engrais ;

3° Possibilité d'obtenir des rafles bien débarrassées des pulpes, ce qui permettra leur dessiccation et un emploi plus facile comme combustible.

4° Pépins obtenus très propres ;

5° Fonctionnement des appareils sans pannes, ni arrêts ; leur conduite pouvant être assurée par n'importe quels ouvriers ;

6° Diminution de la main-d'œuvre pour le triage des pépins ; diminution du coût des appareils ; cette dépense sera très réduite là où l'on dispose déjà d'un pressoir continu ;

7° Facilités dans le séchage des pépins ; économie de vapeur et par conséquent de combustible.

Le matériel pour le triage des pépins comprendra : 1° un égrappoir (dans les milieux où les vendanges ne sont pas égrappées ; un constructeur établit un égrappoir à marc spécial). 2° un pressoir continu ; 3° un trieur-ventilateur spécial.

(*à suivre*).

J. BONNET,
Service régional de l'Oléiculture,
3, rue Goudard, Marseille.

LA SITUATION VITICOLE DANS LA HAUTE-GARONNE

Vous donnez, mon cher Directeur, quelques renseignements sur l'état des vignobles, renseignements qui tendent à signaler des diminutions de récoltes, assez considérables sur divers points. Je suis surpris que ces faits, qui sont bien connus, laissent le commerce si froid et qu'il n'y ait que quelques francs de hausse sur les vins encore disponibles. Le commerce, sans doute, veut impressionner les viticulteurs qui, à la veille des vendanges, sont forcés de vider leurs caves, car il est toujours dangereux de conserver du vin dans un cellier où les moûts vont être mis en fermentation. C'est pour ces raisons que je crois devoir, moi aussi, vous apporter le résultat de mes observations qui confirmeront celles de vos correspondants.

La situation est grave dans ma région, qui est bien viticole, Longages, Bérat et communes voisines. Nous avons eu cette année le temps le plus favorable qu'il soit pour le développement du Mildiou et de l'Oïdium. Je n'insisterais pas s'il n'y avait actuellement de mal que dans les vignobles imparfaitement soignés, cependant, qu'ils sont hélas nombreux. Combien

de viticulteurs qui soignent leurs vignes sans tenir compte du temps qu'il fait dans l'intervalle de deux traitements ; l'époque des sulfatages étant fixée à l'avance, ils ne se préoccupent pas d'autre chose. J'ai fait le nécessaire, dit-on, c'est fini pour le mois courant.

Ce qui est inquiétant, à mon avis, c'est la situation du viticulteur qui surveille de très près son vignoble, qui tous les jours va le regarder et auquel par suite la moindre trace d'invasion ne saurait échapper. Or, nous voyons dans ces vignobles de nombreuses atteintes de Mildiou de la feuille, de la grappe, quelquefois un quart de récolte a disparu.

Il est encore des vignerons qui pour ne pas être soupçonnés de négligence accusent le soleil de tout le mal apparent ; plus j'observe et plus je trouve que le soleil ne saurait que très rarement être mis en cause, ses rayons se font sentir surtout sur des raisins déjà souffrants, mais en apparence encore bien constitués.

Dès le départ de la végétation, j'avais, dans quelques notes parues dans nos feuilles syndicales, signalé le danger. Il y avait en effet quelques feuilles mildiousées, et puisqu'on ne pouvait empêcher le mildiou de se développer il eût fallu enlever toutes les feuilles atteintes ou avoir soin de toujours couvrir de cuivre feuilles et raisins encore sains. Je conviens que c'est chose difficile, en particulier en année humide comme celle-ci. Dans mon vignoble de Bérat, qui est très rigoureusement surveillé, il n'y a aucune règle pour le nombre de traitements utiles, toute les fois que le temps change, devient humide et qu'il y a des feuilles nouvelles non sulfatées, un traitement s'impose. C'est ainsi que certaines vignes cette année ont pu recevoir 7 sulfatages pendant que d'autres n'en ont reçu que 5. Je ne pense pas que même deux ou trois traitements supplémentaires aient pu suffire pour éviter toutes les attaques de Mildiou ; il eût fallu peut-être traiter tous les quatre ou cinq jours, en certaines périodes de végétation active et particulièrement humides.

En ce moment il n'est pas de vignes dont les jeunes feuilles aux extrémités des pousses ne soient atteintes de Mildiou ; certains, pour ne les pas voir, rognent leurs vignes, ce qui en général nuit à la végétation, en tous cas ne fait que déplacer le danger de propagation. Le temps favorable au développement du Mildiou a également favorisé l'Oïdium qui, en certains endroits, a fait des ravages sérieux.

Dans la plaine de Longages, les plus optimistes admettent qu'il y a 1/3 de récolte perdue, cependant que d'une façon générale on reconnaît qu'il y a actuellement la moitié de la récolte compromise, j'ajoute que la Cochylis et l'Eudémis se sont également multipliées ; cette même humidité qui facilite le développement du Mildiou favorise l'éclosion des œufs de Cochylis. Quelques orages de grêle ont détruit des récoltes entières, mais je n'en fais pas mention car ces ravages sont localisés et le mal limité.

L'étude de la culture des hybrides producteurs offre cette année un intérêt particulier, d'une part parce que celà permet de fixer la résistance relative de ceux-ci ; tels ont souffert du Mildiou et de l'Oïdium que l'on croyait très résistants, tels autres au contraire ont vu leur immunité consacrée définitivement, sans doute il y aura là quelques observations du plus haut intérêt qui mériteront d'être rapportées ; pourrons-nous le faire sans nous exposer à être brûlés sur un bûcher par les partisans de la monoculture qui réserveraient pour eux la culture de la vigne, rémunératrice, pour nous laisser celle du blé qui paraît onéreuse?

Quelques années comme celle-ci pourraient changer la face des choses ; le blé à 125 fr. les 100 kilos pourrait, en année favorable, être plus rémunérateur que le vin à 45 fr. l'hecto, comme il s'est vendu assez couramment cette année. C'est pourquoi on se presse souvent de demander aide et protection aux pouvoirs publics; pour ma part je m'estimerais bien satisfait si nos parlementaires ne votaient aucune loi contraire aux intérêts des agriculteurs qui sauront, sans doute proportionner leur production aux demandes des consommateurs.

Si le blé se vendait cher, nous n'aurions besoin des conseils de personne pour augmenter nos emblavures. Si imprudemment nous plantons trop de vignes, la surproduction nous servira de caveçon, si quelques attaques de Mildiou, de Black-Rot ou autres ne font pas office de soupape de sûreté...

20 août 1925.

G. HÉRON.

L'EMPRUNT. — APPEL AUX AGRICULTEURS

Dans une réunion tenue au siège de l'Académie d'Agriculture, les bureaux des principales Associations agricoles ont adopté, à l'occasion de l'emprunt ouvert actuellement, un appel aux agriculteurs destiné à être affiché dans les communes rurales.

En voici le texte :

L'emprunt ouvert en ce moment est le premier acte du Gouvernement français en vue de redresser la situation financière du pays.

Cet emprunt est réservé exclusivement aux porteurs de Bons de la Défense nationale. Les agriculteurs ont contribué pour une large part au succès de ces Bons. Mais l'importance de la dette flottante est telle aujourd'hui qu'elle peut créer des embarras au Trésor public. L'emprunt est émis pour mettre la valeur de ces bons à l'abri de toute fluctuation en les transformant en rentes perpétuelles.

Souscrire à l'emprunt, c'est garantir pour l'avenir le capital représenté par les Bons de la Défense nationale.

Souscrire à l'emprunt, c'est assurer à ce capital un revenu minimum de 4 o/o, qui peut s'accroître. Si le taux de la livre sterling s'élevait, par exemple, à 104 fr. 50, le revenu serait de 4,40 o/o.

Souscrire à l'emprunt, c'est fournir au Gouvernement français une arme puissante pour triompher des spéculations odieuses coalisées contre le crédit de la France.

Souscrire à l'emprunt, c'est contribuer par l'amélioration du crédit de l'Etat à rendre leur valeur aux emprunts nationaux contractés pendant la guerre et auxquels les agriculteurs ont pris une large part.

En souscrivant à l'emprunt, les porteurs de Bons de la Défense nationale seront récompensés de la confiance qu'il ont eue dans l'avenir du pays ; en même temps, ils contribueront à consolider définitivement sa puissance financière.

Leur intérêt se confond avec l'intérêt de la France.

La sécurité la plus complète est garantie. Aucune hésitation n'est possible.

Académie d'Agriculture : Henry Sagnier, secrétaire perpétuel. — *Confédération nationale des Associations agricoles* : Jules Gautier, président. — *Société des Agriculteurs de France* : marquis de Vogué, président. – *Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture* : Victor Boret, président. — *Société des Viticulteurs de France* : Prosper Gervais, président. — *Société nationale d'Horticulture de France* : A. Viger, président. *Société française de protection de la main-d'œuvre agricole* : Fernand David, président. — *Association de l'Industrie et de l'Agriculture françaises* (*Section agricole*) : comte de Saint-Quentin, président. — *Association de la Presse agricole* : H. Gomot, président. — *Union centrale des Syndicats des Agriculteurs de France* : marquis de Vogué, président. — *Syndicat central des Agriculteurs de France* : A. Mortureux, président. — *Confédération générale agricole* (*Union nationale des Paysans de France*) : Sadi-Carnot, président. — *Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles* : A. Viger, président. — *Office national du Crédit agricole* : L. Tardy, directeur. — *Chambre syndicale des Constructeurs de Machines agricoles* : A. Ritte, président. — *Syndicat agricole de la Région de Paris* : A. Monmirel, président. — *Association générale des Producteurs de blé* : René Auberge, président. — *Confédération générale des Planteurs de betteraves* : A. Monmirel, président.

N...

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

On va installer le Renard Argenté dans les Cévennes.— On parle beaucoup, depuis quelques temps, de l'élevage du Renard Argenté, et il semble que cette nouvelle industrie agricole va prendre un développement considérable dans notre pays, où — de l'avis des experts américains — il est appelé à un magnifique avenir.

De hautes personnalités s'y intéressent, car la réussite et le développement de cet élevage auront pour résultat de retenir à la terre de nombreuses personnes et d'y faire revenir bien des citadins ; citons, notamment, S. A. le Prince de Murat, qui n'a pas hésité à prendre la direction d'une très importante société d'élevage, M. Maumené ; directeur de la *Vie à la Campagne* ; M. Gaudet, M. Bernheim, etc...

Cet élevage a, en effet, donné au Canada des résultats prodigieux, enrichissant en quelques années des centaines d'éleveurs : tel qui n'avait pas 10 dollars de crédit à son débit, possédait un million de dollars, cinq ans après. Tout cela fait rêver, et chacun voudrait pouvoir devenir éleveur !

Une association s'est recemment formée pour favoriser cet élevage en France et pour fournir gratuitement aux administrations et aux particuliers tous les renseignements dont ils auraient besoin ; nos lecteurs peuvent lui écrire de notre part. C'est l'*Union des Eleveurs de Renards Argentés et d'animaux à fourrure, 24, rue Baudin, Paris.*

Sous le patronage de cette Union, un groupe étudie actuellement la création très prochaine d'un important élevage dans les Cévennes ; d'après nos

renseignements, les travaux seraient effectués en août et septembre, et les renards arriveraient du Canada dès la fin d'octobre.

Elle prie les maires des communes des Cévennes où se trouvent des terrains convenables (légèrement boisés, situés à une altitude de 1000 m. au moins), de se mettre en relation avec elle, en indiquant si la commune serait disposée à accorder des facilités spéciales (terrains à bas prix, etc...); nous n'avons pas besoin d'insister auprès de MM. les Maires sur l'intérêt que présente cette proposition pour leur commune qui pourrait y trouver une importante source de richesse et d'activité.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts** — Du *Moniteur Vinicole*. Courant du mois de juillet, il est entré dans les Entrepôts parisiens 302.173 hectos de vins, c'est-à-dire un peu plus que les mois précédents, puisque les réceptions de marchandises s'étaient élevées : en juin à 284.751, en mai à 257.727, en avril à 279.512. Quant aux sorties, elles ont été de 295.318 hectos en juillet ; elles s'étaient chiffrées par 311 878 en juin, par 303.679 en mai et par 302.689 en avril dernier. La différence n'est donc pas très sensible, quoique la consommation soit un peu réduite du fait des vacances.

Les achats sont assez difficiles en ce moment, pour les négociants de la place qui désirent se réassortir, par suite des exigences des récoltants, qui ne semblent pas disposés à vendre et qui, aux demandes du commerce, faites aux prix proposés, répondent souvent par des augmentations. Les affaires ont été assez actives, elles auraient pu l'être encore davantage sans les jours fériés. Les prix se sont ressentis de la hausse à la propriété, quoiqu'en ne la suivant pas tout à fait. On a payé des vins rouges du Midi 8°, de 76 à 79 fr., des 9°, de 80 à 85 fr., des 10° aux environs de 85 fr. Les Algérie ont vu des prix en augmentation également ; on a traité de 90 à 100 fr. suivant degrés et qualités. Des vins blancs de cette provenance ont été payés jusqu'à 120 francs Tous ces prix pour l'hecto nu sur gares de Paris. Les transactions sont plutôt rares sur les vins du Centre, peu offerts en ce moment sur place.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La demande a été assez active ces jours derniers, les cours de notre place étant inférieurs à la parité de ceux pratiqués au vignoble ; les quantités à la vente n'étant pas importantes, les prix s'inscrivent en plus-value sur les précédents.

LANGUEDOC. — Hausse sur toute la ligne. Comparez les cours d'une semaine à l'autre.

Gard — Nîmes — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 août	Cours du 24 août
7 à 8°	60	7 à 8°. — 50	»
8 à 9°	à	»	8°. — 54
9 à 10°	84	9 à 11° — 62	à à
10 à 11°	»	»	11°. — 66
11 à	»	»	»
Costières	92 à 105	6 fr. à 6,25 le d.	6 fr. 25 à 6,50 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 août	Cours du 25 août
7 à 8°	7 fr. 25	8°. — »	8°. — »
8 à 9°	à	9°. — 56	9°. — 60
9 à 10°	8 fr. 50	10°. — à	10°. — à
10° et au-dessus	le degré	11°. — 65	11°. — 75
Rosé		12°. — »	12°. — »
Blanc		»	»

Rosé : 6,75 à 7 fr. 25 ; blanc : 7 à 7 fr. 50.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 19 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 56 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6 fr. 25 ; blanc, 6.25 à 7 fr. 25 le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°. 1er et 2e choix 7 à 7 fr. 50; rosé, de 7 à 7.50

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

Quelques offres sur souches ont été traitées sur la base de 6 fr. 50 le degré environ.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 août	Cours du 21 août
7 à 8°	»		»
8 à 9°	62	9°. — 56	9°. — 60
9 à 10°	à	10°. — à	10°. — à
10 à 12°	85	11°. — 65	11°. — 70
Vins rosés	7 fr. 50 le d.	6 fr. 25 le d.	»
Vins blancs	8 à 8 fr. 50 le d.	6,75 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 65 à 70 fr.; de 11 à 12 degrés, de 70 à 75 fr.; de 12 à 13 degrés, de 75 à 80 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 22 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 57 à 59 ; 9 degrés, de 59 à 62 francs ; 10 degrés, de 63 à 67 francs ; de 11 degrés, de 68 à 71 francs.

Vins blancs et rosés, 7 fr. le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. 50 le degré.

Clairettes, manque, vins nouveaux sur souche de 6 à 6 fr. 50 le degré l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 août	Cours du 20 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	68 à 77	8 à 9°. — 52 à 56	8 à 9°. — 57 à 60
9 à 10°	77 à 84	9 à 10°. — 56 à 60	9 à 10°. — 60 à 65
10 à 11°	84 à 91	10 à 11°. — 60 à 65	10 à 11°. — 65 à 68
11° et au-dessus	91 à 102	11 à 12°. — 65 à 70	11 à 12°. — 68 à 72

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 16 au 22 août 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 63 à 75 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). - Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 60 à 78 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 65 à 78 fr.

La cave coopérative de Caunes-Minervois (Aude), a vendu, le 18 courant, un lot de vin rouge 11°5, au prix de 75 fr. nu et pris en cave.

Dans cette localité, la cochylis et l'eudémis font des ravages considérables : la sécheresse est intense et les journées des 15 et 17 ont valu à ce vignoble des dégâts importants, par suite du grillage.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 août	Cours du 22 août
7 à 8	»	En raison	»
8 à 9	65 à 70		58 à 60
9 à 10°	70 à 78	des fêtes	60 à 65
10 à 11°	78 à 90		65 à 70
11 à 12°	90 à 103	pas de cours	70 à 75
12 à 13°	»		75 à 80

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 19 août — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 54 à 58 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 58 à 62 fr. ; rosé de 6 fr. à 6 fr.50 le degré ; blanc de 6 fr. 50 a 7 fr. le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 85 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. - **Valréas**. Marché du 19 août. — Vins rouges, 5,70 à 6 fr.; vins blancs, 6.25 à 6 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	150 à 190	90 à 150
Vieux	200 à 250	100 à 180
Vins blancs fins :		
Nouveaux	270 à 340	200 à 280
Vieux	300 à 450	200 à 300
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 580	400 à 450
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à 140	

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 août 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 5.50 à 6 fr. 25

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5.75 à 6 fr.25 le degré.

Marchandise rare, marché ferme.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre*.— La situation s'est plutôt aggravée dans la majeure partie du vignoble. Le Mildiou d'une part, la Cochylis d'autre part, vont causer de nouveaux dégâts.

Sur les bords du Cher, il faut ajouter de l'Oïdium et de la coulure dans les côts.

Les cours s'en ressentent. Bien que les vignerons ne soient plus guère vendeurs, on parle, pour les blancs, de 7 fr. le degré à Pouillé, de 7 fr. 50 à 8 fr. à Thézée.

En rouges, on note les cours de 7 fr. 50 à 8 fr. et au-dessus, à Pouillé, à Thenay, etc.

Sur les bords du Loir, la récolte n'est pas compromise ... si le temps se remet au beau ! On paie les vins d'Aunis 120 fr. la barrique de 220 litres.

Le Pinot blanc atteint 140 francs.

En Touraine, dans la région de Nazelles, la récolte est déjà sensiblement réduite. Les cours sont en hausse. Le commerce paye 90 à 110 fr. l'hecto les vins de 10° à 10° 1/2, enlèvement de suite.

Sur les bords de la Loire, en aval de Blois, à Mesland, les gamays sont très atteints par le Mildiou de la grappe. Les blancs sont moins atteints.

Cours en hausse ; les vins de petit degré se vendent 60 francs l'hecto en rouge.

En amont de Blois, on peut dire que la récolte sera réduite au moins de moitié.

Le commerce a offert dernièrement 56 à 58 fr. l'hecto pour des vins de 8 à 9 degrés. Mais les viticulteurs ne veulent pas vendre à ce prix.

Dans le Blésois, on craint beaucoup la Cochylis.

A Mont, le Mildiou a causé des dégâts sérieux, même dans des vignes sulfatées cinq fois.

Les Arbois et les Meslier ont mieux résisté que les Romorantins, très sérieusement touchés.

On estime, dans certains vignobles, que la récolte sera diminuée des 2/3.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 24. — Raisins blancs, 90 à 125 fr.

Carpentras. — Marché du 23. — Raisins de table blancs chasselas, 140 à 145 fr.; clairette, 100 à 120 fr. les 100 kilogrammes.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 100 degrés, 700 à »»» fr. ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 770 à »»» fr.; eaux-de-vie de Montpellier et de marc manque, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 560 à 570 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 325 à 330 fr. l'hecto.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 300 à 310 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 6 fr. 60 le degré ; 3/6 de vin nouvelle

campagne, 86°, 6 fr. 20 le degré; 3/6 de marc, 86°, 6 fr. 00 le degré; eau-de-vie de marc 52°, degré manque; eau-de-vie vieille de Narbonne, 52°, pas d'affaires.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 585 fr. les 100 degrés; Trois-six de marc à livrer sur récolte prochaine, 525 à 540 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 25 août 1925.

	août	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé..........	128,50 128,25 P.	125,25, 125 P.	126,25, 126 126,25 P.
Seigle.......	100 N.	100 N.	104 N.
Avoine noire.	105 A.	99 V.	98 et 98,25 P.
Avoine.......	100 N.	94 N.	94,50 V.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	177 1/4	104 91	139 89	+ 1.28
Maïs disp................	119 3/4	81 65	102 07	— 0.44

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 174 1/4 c. (137 fr. 52 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 165 3/4 cents (130 fr. 81).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 133 fr. les 100 kilos; Blé dur colon, 142 à 145 fr. les 100 kilos. Orge colon, 88 à 90 fr. Avoine colon, 88 à 90 fr. les 100 kilos. Foin, 20 à 22 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques: Nitrate de soude, 15/16, 125 à 130 fr.; sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 125 fr.; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr.; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr.; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 225 fr.; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr.; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 80 fr.; Raffiné (trituré Candi), 74 fr.; Trituré garanti 97 °/ₒ de soufre pur, 65 fr.; Canons, 72 fr.; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/ₒ en sacs: consommation, 218 fr.; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/ₒ en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant: G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Reumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 16 au Samedi 22 août 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	27	14	23	10	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	25	14	20	13	»	4	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	28	15	19	10	»	3	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	14	18	9	1	15	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	24	13	17	10	2	0.4	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	17	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Samedi......	»	»	20	10	»	4	»	»	»	»	»	»
Total.....	1160	530	1335	660	49.1	111.1	»	»	1000.4	498.6	»	112.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	»	16	»	»	»	14	»	8	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	»	1	»	13	19	13	»	1
Mardi.......	»	»	»	»	»	5	27	14	19	9	»	
Mercredi...	»	»	»	»	»	»	»	17	»	8	14	5
Jeudi.......	»	»	»	»	»	2	26	15	19	9	2	4
Vendredi....	»	»	»	»	»	11	»	»	20	9	»	5
Samedi......	»	»	»	»	»	8	»	»	17	8	»	»
Total.....	27	»	856	484	20.1	104.9	223	875	1174	700	94	95.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	»	15	20	»	»	»	30	16	20	8	»	»
Lundi.......	21	8	23	14	«	0.4	26	11	22	12	»	»
Mardi.......	»	18	21	7	»	2.1	30	14	»	11	»	0.5
Mercredi....	28	»	»	»	16	»	31	18	21	11	4	»
Jeudi.......	26	13	»	7	»	»	26	16	17	7	11	2
Vendredi....	»	»	21	8	«	1	»	»	»	10	»	4
Samedi......	»	»	17	»	«	»	»	»	15	11	»	14
Total....	975	487	1382	635	88.8	110.	1422	728	1443	805	156.2	178.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	36	14	25	10	»	»	31	17	27	11	»	»
Lundi.......	»	11	19	13	»	13	31	17	25	»	»	»
Mardi.....	»	15	21	11	»	4	»	19	25	15	»	»
Mercredi...	»	14	19	11	1	4	»	19	24	13	0.1	»
Jeudi........	33	14	18	10	»	8 2	»	15	19	8	»	»
Vendredi....	»	»	21	10	»	17	»	»	23	12	»	»
Samedi.....	»	»	21	11	»	6	»	»	25	14	»	1
Total....	1082	615	1467	709	41.2	126 1	1015	723	1567	875	80.4	10.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche.	36	14	28	9	»	»	36.0	18.5	25 6	15 2	»	»
Lundi.......	32	19	26	17	»	»	32.2	13.1	24 9	17.5	»	»
Mardi.......	27	14	22	14	»	0.1	27.9	16.8	25.0	12 9	2.0	»
Mercredi...	26	16	21	12	5	»	27.6	20.1	19 8	13.5	0.9	0.4
Jeudi....	36	14	19	7	»	0.1	27.0	17.6	22.2	9 2	2.0	»
Vendredi..	«	»	25	13	»	21	27.1	16.3	17.9	11.9	»	7.3
Samedi.....	»	»	20	10	»	8	22.4	20.3	24.0	12.3	4.2	«
Total...	1292	754	1613	876	132.7	155.7	1734.7	988.6	1765.6	1006 1	55 3	139 6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche.	30	19	28	13	»	»	»	»	27	22	»	»
Lundi......	38	19	29	»	»	»	27	«	30	21	»	»
Mardi.....	31	21	22	16	»	»	34	23	32	21	»	»
Mercredi..	»	»	21	15	0.3	»	38	24	32	22	»	»
Jeudi......	30	17	20	9	5	»	33	24	28	22	»	»
Vendredi...	»	»	23	13	»	0.3	»	»	33	23	»	»
Samedi....	»	»	20	14	»	11	»	»	28	23	»	»
Total..	1303	903	1613	1014	13.7	108.5	379	708	1682	1164	1	»

Observations. — Eté

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC

contre l'OIDIUM, le MILDEW l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

Lᴰ HUGOUNENQ & Cᴵᴱ, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1ʳᵉ classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Vinification parfaite
et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**
PREPARÉES
à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O. ✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE,** près **Nancy.**

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevété S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°

R. du C. Paris, N° 45.079·

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptêmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 35 — Dimanche 6 Septembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

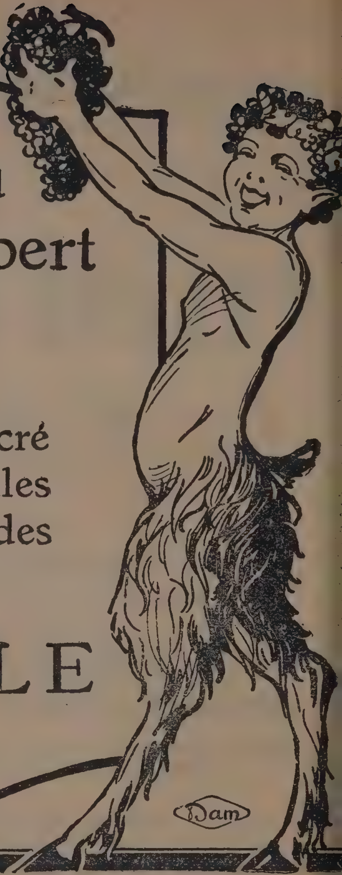
Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS



POMPES A VINS
à main et à moteur

Tuyaux caoutchouc spéciaux
Tous accessoires

F. LIEBAULT
33, Rue de Marseille, LYON

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & Cº
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10ᵉ)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, Nᵒˢ 7010-7011.

Etabl[ts] VERMOREL

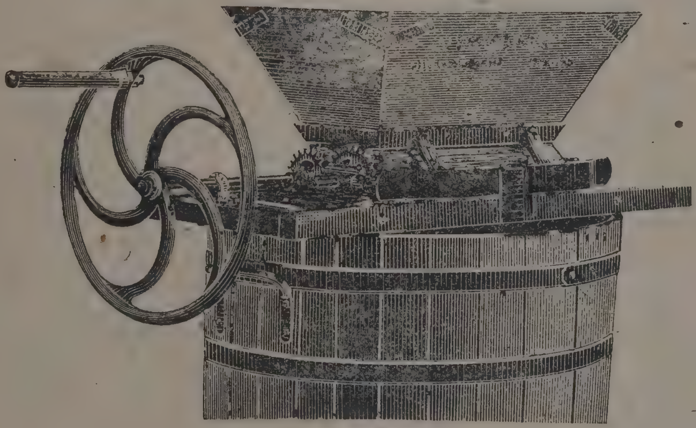
VILLEFRANCHE-S/Saône

(Rhône)

FOULOIRS A VENDANGE

SE PLAÇANT DIRECTEMENT

SUR LA CUVE



MAGASINS D'EXPOSITION et DÉPOT

MONTPELLIER

7, RUE DE LA RÉPUBLIQUE

SUCCURSALES

PARIS - MARSEILLE - TOULOUSE - BORDEAUX - STRASBOURG

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

---

L[D] HUGOUNENQ & C[IE], à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*
à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

VENDANGES 1925

Les meilleurs vins sont ceux qui sont obtenus par la

ermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain.

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **EVURES MULTIPLIEES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

Renfermant par litre 200 gr d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise es mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le omplément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression es Fraudes, ***conforme à la Loi du 1er Août 1905*** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées « WEINMANN »

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

evures de Champagne A. V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges ;
evures de Champagne A. C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
evures de Bourgogne — Levures de Bordeaux. — Levures d'Anjou.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux; n les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi en que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, ltivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. les s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

Proouits spéciaux pour le DÉFOXAGE des moûts de Noah, d'Othello, etc.

Demandez la notice spéciale pour cette opération.

èches soufrées « WEINMANN » — **Noir pur** « LE CARBION » — **Bisulfite liquide** titre Weinmann — **Phosphates** complets vendanges — **Mastic** à étancher — **Pèse Moûts** — **Thermomètres**, et tous autres Articles de Cave.

Viticulteurs, attention !

our éviter les conséquences fâcheuses de la CASSE FERRIQUE *n'employez e des* **PRODUITS GARANTIS PURS.**

Demandez la Notice Vendanges, envoyée **franco** sur demande à

. TELLE, *Licencie ès Sciences*, SUCCESSEUR de **J. WEINMANN.**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à ÉPERNAY (Marne).

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts
Nutrition complète des levures
Clarification, Couleur et Tenue parfaite
des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue d la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charent (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

46e Année. — N° 36 6 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..................	Chronique. — La situation.
Rouart....................	Hybrides Producteurs Directs au Congrès du Raisin de table.
J. Bonnet.................	L'industrie des pépins de raisins.
Partie officielle..........	Application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — L'exposition oléicole de Lyon. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Réole. — Avis de concours.
Bibliographie.............	L'Eternel sillon, par Auguste Chauvigné. — Les Fastes de l'Agriculture. — L'Ecole rurale et la profession agricole, par T. Laurin.
	Chemin de fer P.-L.-M.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Nous donnons ci-dessous quelques indications complémentaires des notes parues dans notre dernière chronique ; elles émanent de correspondants autorisés.

Var. — Le mildiou a causé quelques dégâts au feuillage et aux jeunes grappes à la floraison ; ils ont été plus intenses dans de nombreux vignobles au cours du mois de juillet, et la sécheresse qui sévit depuis le début d'août, aggravée par des vents chauds, parfois violents, a diminué les espérances des viticulteurs. Si l'on ajoute à celà des atteintes dispersées de l'oïdium, on peut dire que la récolte qui, en 1924, a atteint 2.482.966 hectos, ne sera pas supérieure à 2.000.000 d'hectos.

Haute-Savoie. — La situation du vignoble de la Haute-Savoie a été satisfaisante jusque vers le 15 juillet, malgré quelques dégâts causés par le ver de la grappe.

Depuis cette date une violente invasion d'oïdium et les orages de grêle du 19 août ont réduit la future récolte qui s'annonce inférieure d'environ 10 o/o à celle de 1924.

Savoie. — Récolte un peu inférieure à celle de 1924.

Isère. — La situation du vignoble de l'Isère, qui était belle au commencement de l'été, s'est bien modifiée. C'est d'abord l'oïdium et le mildiou qui ont occasionné des dégâts dans la plupart des régions. Ces dégâts cependant n'infirment pas la confiance que l'on doit avoir dans le soufre et le soufre

noir contre l'oïdium et les bouillies cupriques contre le mildiou, mais ils apportent une nouvelle preuve de la nécessité de traiter en temps voulu et surtout d'effectuer les premiers traitements de bonne heure.

La grêle a occasionné aussi des dégâts sérieux et la cochylis qui, à la première génération, avait pris une assez grande extension, menace avec le mauvais temps qui règne actuellement d'enlever une fraction de la récolte respectée par les maladies cryptogamiques.

Que va être la nouvelle récolte avec ces maladies et accidents ?

Elle sera sûrement bien inférieure à celle de l'année dernière ; pour le moment, en supposant que la situation ne s'aggrave pas trop, on peut encore compter sur les 40 o/o de 1924.

Rhône. — En Beaujolais, les vignes ont subi les atteintes du Mildiou et surtout de l'Oïdium, mais, en général, d'une façon légère.

Par contre, l'Eudémis sera une cause plus sérieuse de déficit. La vigne, dans les parties hautes, a beaucoup souffert de la sécheresse.

Nous pensons que, pour l'ensemble du vignoble, la récolte de 1925 sera réduite aux deux tiers de celle de 1924 et peut-être encore moindre, malgré qu'une pluie se décide à tomber au moment ou nous vous écrivons.

Loire. — Dans tout le vignoble, la récolte n'est pas belle, sauf rares exceptions. Il y a eu du mildiou de la grappe. Les bons vignerons se sont en général bien défendus, et les mauvais assez mal.

Il y a eu aussi une invasion d'oïdium à partir de fin juillet. Cette époque a été marquée par de nombreux orages rendant la terre humide, et des journées brûlantes entre les orages. Il y a eu alors beaucoup de grillage. Le soufre a bien agi pendant cette période, mais depuis le 20 août, le temps est devenu froid, continuellement pluvieux et l'oïdium se développe dans beaucoup d'endroits, aussi bien en plaine qu'en côte et malgré que la véraison soit commencée. Le soufre n'agit plus guère.

Mais dans l'ensemble, le mildiou, l'oïdium, le grillage peuvent réduire la récolte de 1/5 à 1/4. Ce qu'il y a de plus grave c'est la pourriture des grains attaqués par les vers, pourriture qui gagne les grains sains. Le véritable fléau de l'année, c'est la cochylis amenant la pourriture. Il est impossible de dire où le mal s'arrêtera. Tout cela dépendra du temps (et il est toujours aussi mauvais).

La récolte de cette année était sensiblement plus belle que celle de l'année dernière. Actuellement, il paraît y avoir encore une récolte correspondant environ de 60 à 65 o/o de la récolte de l'an dernier.

Ain. — Dans l'Ain, la récolte sera sensiblement égale ou un peu inférieure à celle de l'an dernier.

Puy-de-Dôme. — Certaines communes ont été entièrement ravagées par la grêle ; cependant les plus graves dégâts proviennent du mildiou de la grappe favorisé par le temps humide que nous avons depuis deux mois. La récolte qui, au début de juin, paraissait supérieure à celle de l'an dernier se trouve dès maintenant réduite de plus de moitié sur celle de 1924. Les dégâts s'accentueront encore davantage si le temps actuel persiste, car on vendangera tard.

Loir-et-Cher. — La situation actuelle des récoltes en Loir-et-Cher est mauvaise d'une façon générale. En effet, les pluies, parfois diluviennes,

accompagnées d'orages violents, entrecoupés de rares rayons d'un soleil brûlant, ont fait de grands dégâts, car elles durent depuis le milieu de juillet. Aussi, en beaucoup d'endroits, les blés, qu'il n'a pas été possible de rentrer, sont noirs et germent sur place.

En ce qui concerne la vigne, le mal est très grand. Sous l'influence de cette température plutôt chaude et d'une humidité constante, le mildiou de la grappe ou rot-brun, que certains vignerons appellent à tort black-rot, l'oïdium, la cochylis elle-même ont grandement compromis la récolte, surtout dans les cépages rouges, Côt, Gris-Meunier, Pineau d'Aunis. Les blancs, moins atteints, ont cependant du mal, même les Noah et quelques hybrides. Il est difficile d'évaluer à l'heure actuelle l'importance des pertes pour cette récolte qui s'annonçait magnifique et aussi abondante qu'en 1924. Cependant, certains viticulteurs l'estiment à près de la moitié. Et les raisins non atteints mûriront-ils suffisamment ? C'est encore une question qu'il faut se poser, car les rayons solaires du mois de septembre pourraient bien ne pas être suffisants.

En attendant, comme conséquence, il y a un mouvement de hausse dans les cours du vin.

Indre-et-Loire. — Depuis trois semaines le vignoble a beaucoup souffert d'une attaque de mildiou, principalement du mildiou de la grappe.

En outre, dans certaines contrées la cochylis a sérieusement endommagé la récolte. Le temps est déplorable. On peut estimer la perte de récolte, à ce jour, à 40 p. 100.

Maine-et-Loire. — Dans l'ensemble, la situation de ce vignoble est bonne. La vigne est généralement vigoureuse et bien pourvue de grappes. Pour la saison, celles-ci sont de volume largement moyen.

Les vers de la grappe ont causé des dégâts et provoqué de la pourriture grise, dans les vignobles de coteaux, particulièrement. De même, l'oïdium et le mildiou vont réduire la production, dans une proportion difficile à déterminer actuellement. Mais, ainsi que nous l'indiquons plus haut, avec des conditions météorologiques favorables, l'Anjou est susceptible de réaliser, en 1925, une forte récolte de bon vin, équivalente à celle de 1924. Les apparences sont dans ce sens. Mais bien des jours nous séparent encore de la récolte et pourront faire varier ces pronostics, actuellement favorables.

Charente. — La récolte vins, en Charente, n'est pas encore absolument compromise ; mais elle continue de s'altérer et diminue de jour en jour.

Au printemps, l'avenir s'annonçait bien quoique les Saint-Emilion n'aient pas eu partout une bonne sortie, notamment dans certaines vignes âgées.

A la floraison, cochylis et eudémis, par places, ont par trop éclairci les grains de raisin même sur les Saint-Emilion, habituellement peu attaqués, dont les grappes étaient déjà peu nombreuses.

Dans toute la Champagne calcaire, la chlorose a sévi de façon intense et particulièrement tenace. Il s'en est suivi une coulure importante dans les vignes chlorosées.

Ensuite le mildiou de la feuille et le rot brun du raisin ont fait les plus graves dégâts sur tout le territoire, avec plus ou moins d'intensité, suivant

les lieux, ayant reçu ou non des pluies orageuses locales, et suivant les soins apportés aux sulfatages.

Sur certains points les attaques de block-rot sont venues s'ajouter à celles du rot brun.

L'oïdium a fait — et fait encore — preuve d'une virulence qui occasionne des pertes sérieuses.

Actuellement, des pluies fréquentes et abondantes aggravent les pertes. Le rot brun continue ses ravages ; la deuxième génération de cochylis commence les siens ; et, sur les grains altérés, s'installe la pourriture grise. La récolte de la Folle Blanche est déjà, de ce fait, très fortement compromise.

Enfin, en raison du retard dans l'évolution de la vigne, il est à prévoir que les Saint-Emilion mûriront mal.

En résumé, on considère que la récolte bonne moyenne, comparable à celle de 1924, que l'on pouvait escompter après la floraison, est, à cette heure, notablement réduite. On peut dire que, même si tout ce qui reste sain, à cette date, sur les ceps, venait à bien, la quantité serait, quand même, inférieure à celle de l'année écoulée. De combien ? Il est très difficile de l'apprécier. Mais, pour fixer les idées, peut-être pourrait-on dire de 1/6 à 1/5.

A cette réduction de volume il faut prévoir que s'ajoutera une infériorité de degré, ce qui, en Charente, a une importance particulière.

Mais pour un pronostic final, il y a lieu encore de tenir compte de ce que tous les raisins ou presque tous, ont des grains altérés, dispersés dans la grappe, qui sont déjà ou menacent de devenir autant de foyers de pourriture grise, si les pluies persistent.

Et, à la date où nous écrivons, 23 août, le temps est pire que jamais.

Dordogne. — Depuis quelques jours, il pleut presque continuellement sur notre région. Des averses torrentielles se succèdent à de courts intervalles et, à certains moments, la température est froide. Toutes les maladies sévissent dans les vignes. La véraison est à peine commencée et l'on se demande si les raisins arriveront à bonne maturité.

Gers. — Les conditions climatériques de l'année 1925, n'ont pas été favorables à la culture de la vigne..

Au printemps, le départ de la végétation a été tardif et languissant ; la ortie des grappes, assez irrégulière, a paru moins abondante que celle de l'année précédente.

Le développement des maladies cryptogamiques, en particulier du mildiou et du black-rot, a été favorisé en juin et surtout dans les premiers jours de juillet par des périodes de brouillard intenses suivis de fortes chaleurs.

Les dégâts peu importants, jusques vers la mi-juillet, se sont aggravés depuis.

La température très irrégulière du mois d'août, les pluies fines, véritables brouillards, suivis de fortes chaleurs, ont amené une recrudescence des maladies. Le rot-brun, l'oïdium et le black-rot ont sévi avec d'autant plus d'intensité que le vignoble était moins protégé et, dans la petite propriété, nombreux agriculteurs ont négligé les sulfatages ; de ce fait, la récolte sera moindre.

Dans l'ensemble du département on peut évaluer une diminution de production sensiblement égale au 1/5 de la récolte de l'année 1924.

Du 20 au 27 août, des pluies sont tombées chaque jour dans les régions pluvieuses — toujours les mêmes — et parfois en très grande abondance.

Elles ont continué à favoriser le développement et les dégâts des maladies cryptogamiques. La situation décrite dans les notes précédentes a donc plutôt empiré, notamment semble-t-il en Maine-et-Loire et dans les Charentes.

Dans le Beaujolais et en Bourgogne, les pluies ont atténué en partie les effets de la sécheresse.

Mais le Midi reste toujours sec. Les quelques petites pluies qui ont eu lieu auraient pu faire du bien, même sur un sol desséché profondément. Le vent du Nord, qui a soufflé aussitôt après, en a supprimé les bons effets.

Il semble donc que la récolte continue à s'effriter à peu près partout. Que sera-t-elle ?

Ce qu'on peut dire pour le moment, c'est quelle sera notablement inférieure à celle de l'année dernière.

L. Ravaz.

HYBRIDES PRODUCTEURS-DIRECTS

AU CONGRÈS DU RAISIN DE TABLE (1)

On sait ce qui est demandé idéalement à l'hybride Franco-Américain : des racines et des feuilles Américaines résistant les unes au phylloxéra et les autres aux maladies cryptogamiques, des fruits abondants, de saveur variable rappelant les goûts Français auxquels nous sommes habitués.

De tels individus sont nés et déjà utilisés dans les vignobles à vin commun ; là, malgré les controverses qui existent encore, le succès est certain, et je n'en veux pour preuve, à côté des dénigrements systématiques que la crainte, née dans certains millieux, que donnait la culture de la vigne nouvelle.

Le problème reste entier en ce qui concerne les vins de crus, les vins délicats, il est cependant ébauché et sera résolu un jour. En ce qui concerne les raisins de table, il n'y a encore que bien peu de progrès accomplis, et les chasselas, d'une part, et les muscats, d'autre part, semblent encore bien loin de pouvoir être concurrencés.

Je vais cependant essayer de passer en revue les quelques rares acquisitions qui me semblent susceptibles de retenir l'attention et d'être essayés :

Deux raisins blancs à maturité extra-hâtive dépassant non seulement celle du chasselas mais même celle de la Madeleine, offrent de l'intérêt : ce

(1) Communication au Congrès d'Agen.

sont le Seibel 5279 et le *Thomur* de Baco, qui gagne encore quelques jours de maturité sur le précédent.

Vigoureux l'un et l'autre, ils sont susceptibles, à taille longue et en treille étendue, de donner d'abondantes récoltes ; bons greffons ils s'accommodent des porte-greffes usuels ; leurs racines semblent résister bien franc de pied, mais l'inconvénient du 5279, est que la peau est assez fine et que par conséquent il est dans l'impossibilité de supporter un long voyage. Il ne peut être utilisé que dans le voisinage des villes ; dans ce cas il peut rendre des services sérieux, notamment dans les régions où le chasselas a de la peine à mûrir. *Thomur* supporte mieux l'expédition. Seibel 2653, dit « *Flot d'or* », mûrit ses raisins blancs un peu après le chasselas, ses grappes énormes à beaux grains ronds dorés ; dans le Midi, Vaucluse et Roussillon, il donne une abondante récolte ; mais sous le climat de Toulouse, il millerande fréquemment et son feuillage doit être défendu contre le mildiou. Il est à peine plus résistant qu'un Viniféra. Ce cépage me paraît ne pouvoir être retenu que pour la région Méridionale, où il est déjà très apprécié, il est parfois même préféré au chasselas, et fait prime sur certains marchés.

Seibel 4761 a un grain de la grosseur du chasselas, mais il ne mûrit qu'en seconde époque ; le goût est neutre et la résistance aux maladies parfaite. Un peu chétif franc de pied, il est excellent greffé sur les porte-greffes usuels, mais s'accommode mal du Rupestris.

Seibel blanc 5860 est un cépage vigoureux dont la feuille résiste bien au mildiou ; il donne une grappe ronde, un peu écourtée, mais à très beaux grains translucides dorés du plus bel effet. Il mûrit seulement en fin de deuxième époque et se conserve bien sur souche.

Seibel 6468 blanc mûrit en fin de première époque ; très vigoureux sur ses racines, résiste remarquablement aux maladies et donne une production abondante de belles grappes ; mais il a besoin d'être sélectionné et son goût, tout en n'étant pas désagréable, ne paraît pas valoir celui de 4762 ou du 2653.

Dans les blancs, on peut citer encore le Malègue 51-20, Muscat excellent, productif, qui a la faculté de se conserver infiniment sur souche et en fruitier, mais il faut l'aider de sulfatages car sa résistance est secondaire.

On cite aussi 8213, comme pouvant donner des raisins de table intéressants et le Chasselas Baco qui mûrit avant le chasselas ; a de gros grains, juteux et de goût agréable et la *Celine*, du même obtenteur, a la grappe un peu serrée.

Dans les roses, on peut indiquer le 2094-3 de Malègue, de très belle apparence et de goût délicieux, et aussi le Couderc 5, qui produit un raisin à grains allongés, croquants, qui, dit-on, se conserve bien en fruitier, mais il n'est pas indemne de maladies, et doit être surveillé à ce point de vue.

Dans les rouges, jusqu'à présent un seul semble pouvoir être utilisé pour la table, c'est le 5813 de Seibel, qui mûrit en fin de troisième époque. Cépage vigoureux résistant bien au mildiou et produisant une quantité de belles grappes à gros grains espacés rappelant un peu la Morterille comme apparence ; les grains, croquants, sont d'excellent goût ; ce cépage est appelé certainement à un grand avenir dans la région Méridionale, où il peut être cultivé sans aucun traitement.

Plus au Nord, on devra choisir des terrains particulièrement bien exposés pour assurer sa maturité et éviter l'anthracnose, auquel il est sujet dans les bas-fonds de la région Toulousaine. Cépage remarquable qui

devrait être apprécié dans l'arrière-saison et qui devrait produire un raisin d'expédiiion pour l'Angleterre.

On peut citer encore le *Peage* 5-10 obtenu par M. Roy-Chevrier, qui mûrit en deuxième époque ses belles grappes ailées à grains surmoyens ovoïdes, rouge violacé, pruiné, d'un joli effet. Ce cepage débourre tard, il est fertile, il doit être défendu du mildiou après la fleur et est assez peu résistant à l'oïdium.

En résumé peu d'affirmation jusqu'à ce jour en ce qui concerne les raisins de table en P. D., mais les cultivateurs avertis devront rester attentifs ; les semis se font un peu partout d'où peuvent naître des individualités susceptibles de répondre à des desirs nouveaux, car avec les végétaux tout est évolution, l'hybridation de la vigne n'en est qu'à ses débuts, elle réservera encore bien des surprises aux viticulteurs traditionnalistes.

ROUART,
Président de l'Office régional du Sud-Ouest.

L'INDUSTRIE DES PÉPINS DE RAISINS (1)

Le triage des pépins et la capacité de l'appareil d'épuisement

Dans le projet économique établi avant ces essais, nous disions :

Base de travail pour petite usine d'épuisement. — Pour établir un projet de petite usine, nous prenons pour base le travail effectué par un séparateur-sasseur de pépins.

Travail d'un séparateur : 2.000 kgs de marcs à l'heure.
Travail en 10 heures : 20.000 kgs.
Pépins obtenus : environ 4.000 kgs à 50-60 o/o d'humidité.

Il y avait intérêt ici d'effectuer un travail minimum de 10 heures, afin d'intensifier la production de pépins et augmenter le rendement du dispositif d'épuisement, car le personnel et le matériel traiteront aussi bien 2.000 que 2.500 kgs de pépins par 24 heures. Nous étions cependant opposé au triage des pépins avec 2 équipes d'ouvriers car ici le travail de nuit aurait été désastreux.

Comme il était nécessaire de ramener le degré d'humidité à 15-20 o/o, il fallait faire évacuer environ 40 o/o d'eau soit : $\frac{4.000 \times 40}{100}$ soit 1.600 kilogs ; il restait donc 2.400 kgs de pépins et c'est un dispositif pour traiter cette quantité de graines, que nous conseillons aux très petites installations.

Avec le nouveau procédé, nous n'avons pas à nous préoccuper ni de l'égrappoir ni du trieur, mais du pressoir seulement et le rendement de celui-ci doit guider, dans une certaine mesure, la capacité de l'appareil d'épuisement.

Nos dispositifs d'épuisement étaient solidaires, avant ce jour, des séparateurs-sasseurs (car il n'existait qu'un grand modèle de séparateur et le travail de celui-ci n'étant pas possible la nuit), nous étions obligés de posséder

(1) Voir page 207.

des installations pouvant recevoir en 24 heures les pépins obtenus, pendant le travail de jour d'un séparateur, soit 2.400 kgs à 20 o/o d'humidité, ou ceux provenant de 2 séparateurs (pour les usines traitant 4.000 à 5.000 kgs de pépins par 24 heures).

Avec la méthode nouvelle, nous ne sommes plus tenus à cette même règle : 1° parce que le travail des appareils conseillés pourra se poursuivre la nuit ; 2° parce qu'il existe pour chaque type plusieurs numéros de pressoirs et que les égrappoirs et trieurs traiteront toujours une quantité de marcs équivalente à celle du pressoir.

A l'heure actuelle ce n'est donc plus le dispositif de triage qui règle la capacité du dispositif d'extraction, mais ce sera la quantité de matière à traiter annuellement; nous ferons cependant remarquer que, s'il n'y a aucune limite, quant à la puissance d'action des appareils, la limite minimum doit exister car il ne faut pas oublier que les locaux, le personnel ne peuvent suivre la réduction des appareils et que 2 hommes épuiseront aussi bien 3.000 kgs de pépins que 1.000 kgs seulement dans le même temps.

Aux essais dans 2 milieux, avec 2 pressoirs continus du plus petit modèle, on a traité avec chacun d'eux 800 kgs de marcs égrappés à l'heure ; on a obtenu 264 kgs de pépins soit 33 o/o. En 10 heures on aurait obtenu 2.640 k. de pépins dont l'humidité ne dépassait pas 30 o/o. Diminution de poids qui sera occasionné par le séchage, 10-15 o/o soit 300 kgs environ ; il restera donc 2.300 kgs de pépins bons à traiter en 24 heures, le dispositif déjà conseillé avec l'usage des séparateurs-sasseurs peut donc être conservé quant au type le plus réduit.

Le travail de triage des pépins pourra exiger 4 hommes dont 2 pour l'alimentation des appareils, 2 pour le transport des pépins, terreaux de marcs et grappes.

Les appareils nécessités par ces opérations (2 ou 3 selon que les marcs proviendront de vendanges égrappées ou non) pourront être placés sur une même ligne, commandés par le même arbre et placés sous un abri au milieu même de l'emplacement destiné à recevoir les marcs, après leur lavage ou leur distillation.

La force nécessaire ne sera pas supérieure, si l'on emploie un pressoir traitant 800 kgs de marcs à l'heure à 8 C. V.

L'installation de triage ne dépasserait pas le coût de 14.000 - 15.000 frs pour le pressoir, l'égrappoir à marcs, le trieur-ventilateur et le moteur ; le séparateur-sasseur revenait avec sa sauterelle-élévateur à 18.000 frs environ.

Les produits obtenus avec le marc

Nous avons dit précédemment qu'un lot de marcs (1.000 kgs) grossièrement égrappé à la fourche avait laissé 760 kgs de pulpes.

Ce chiffre ne représente pas le pourcentage précis et, il faut s'en rapporter aux essais suivants, toujours faits à Lézignan.

Essais sur 12 lots de marcs : secs, très secs, humides, passés au pressoir continu et mélangés.

Composition de ce marc par 10 kgs :

Rafle	2 k. 990
Pépins........................	3 k. 200
Terreau........................	3 k. 520
	9 k. 710

Mais les pépins étant très sales, ils subirent un nettoyage ; ils ont alors laissé: 2 kgs 600 de pépins seulement et 0 kg 600 de débris ; dans ces conditions la composition des marcs devient la suivante :

Rafle	2 k. 990
Pépins	2 k. 600
Terreau	3 k. 520
Débris de grappe et de peaux	0 k. 600
	9 k. 710

Des essais sur 10 lots différents ont donné la moyenne suivante de composition :

Pulpes 66 o/o ; Rafle 34 o/o

On pourra maintenant retirer des pulpes, 34 o/o de pépins soit 22-23 o/o sur le marc ; la ventilation fera évacuer 1 à 2 o/o de pépins vides sans valeur.

Les rafles débarrassées des pulpes se dessèchent très rapidement ; elles conviennent alors très bien pour les chaudières.

Le résidu du triage des pépins a été dénommé au début de notre vulgarisation « terreau de marc » et 1.000 kgs de marcs peuvent laisser 400-450 kgs de terreau.

1000 kgs de marcs se décomposeront donc de la façon suivante :

Rafles pour foyer de la chaudière		340 k.
Pulpes 660 k.	pépins 34 o/o de la pulpe	230 k. à 45-50 d'humidité.
	terreau de marc	430 k. à 45-50 d'humidité.

Mais après l'épuisement et en supposant que nous obtenions 12 °/₀ d'huile nous aurons sur les 230 kgs de pépins :

Huile	27-28 kgs.
Tourteaux déshuilés	200 kgs.

1.000 kgs de marcs nous permettraient donc de vendre 27-28 kgs d'huile (340 frs cette année les 100 kgs) et une certaine quantité de terreau et tourteaux vendus 7 frs les 100 kgs jusqu'à ce jours.

Les terreaux contiennent environ 1 kg 60 à 2 kgs d'azote, 0 kg 500 d'acide phosphorique et 0 kg 700 de potasse par 100 kgs.

Epuisement des pépins

Ici plusieurs opérations sont à exécuter et la première intéresse la dessiccation des pépins.

Avec l'emploi des anciens séparateurs ; les pépins contenaient lors de leur séparation des marcs 50-60 o/o d'humidité et, leur assèchement à 20 o/o était nécessaire ; il aurait été impossible dans le cas contraire de les épuiser.

Cette dessiccation et pour des installations pouvant traiter 2.400 kgs de pépins par 24 heures, se faisait par un passage dans 20 mètres de séchoir en 2, 3 ou 4 tronçons de 10 mètres, 6 m. 50, 5 mètres selon la disposition des locaux.

Mais en soumettant maintenant la pulpe à l'action d'un pressoir, cette dessiccation devient moins urgente, cependant nous sommes d'avis de la continuer par les mêmes éléments, car plus les pépins sont secs, plus facile

et plus économique sera l'épuisement et la mobilisation de la matière grasse.

L'épuisement se fait au moyen d'opérations dénommées « passes » au cours desquelles, les pépins écrasés subissent l'action du dissolvant d'abord, de la vapeur ensuite. Le dissolvant entraîne au cours d'un lavage de plusieurs heures la matière grasse et lorsque l'épuisement est pratiquement terminé, le rôle de la vapeur intervient ; elle doit entraîner dans son bac d'origine le dissolvant qui imprègne le tourteau de pépins de raisins. Chaque passe durerait 12 heures, il conviendrait donc pour le travail envisagé dans le présent projet, de construire des appareils pour épuiser 1.200 kgs de matières à la fois. On traiterait donc par 24 heures les 2.400 kgs de pépins donnés par le séparateur.

Il serait certes possible de travailler les 2.400 kgs de pépins à la fois, mais dans ce cas, il faudrait un dispositif plus grand, plus coûteux, le double exactement, un stock de dissolvant plus considérable. Enfin la passe durerait 13 à 14 heures et, après chacune d'elles, le travail devrait être abandonné jusqu'au lendemain.

Il y aurait des pertes de temps considérables et l'opération serait déficitaire. Le travail du dispositif doit donc être continu et être accompli par 3 équipes d'ouvriers (2 hommes chaque équipe) faisant 8 heures de travail chacune.

Chaque organisation comporterait :

1° une chaudière de 30 mq de chauffe.

2° une force électro-motrice de 8 à 10 C. V.

3° une quantité de dissolvant (trichlorure d'éthylène) de 3.000 litres, le litre de dissolvant pèse 1 kg 48 et le prix de cette matière est actuellement de 290 frs les 100 kgs rendus gares des grands réseaux ; il faudrait donc une réserve de 4.500 kgs de dissolvant et une mise de fonds de 13.500 frs, en comptant le dissolvant à 300 frs. Cette quantité de dissolvant diminuera tous les jours d'une quantité égale à 0 kg 700 par 100 kgs de pépins traités.

Dans notre étude économique nous coterons le dissolvant à 4 frs le kilo, pour tenir compte dans une certaine mesure, des intérêts du capital engagé à cet effet.

Le trichlorure d'éthylène est un liquide inexplosible, ininflammable, incombustible ; il peut épuiser économiquement les matières possédant encore 20 o/o d'humidité. Il n'attaque pas plus les métaux que certains autres dissolvants utilisés couramment. Dans toutes nos installations et chez certaines, après 4 ans de fonctionnement, il n'a jamais été constaté la moindre trace d'érosion.

4° Une quantité d'eau égale à 3 m. cubes par heure pour le réfrigérant. Cette eau n'est jamais souillée et peut être évacuée dans n'importe quel ruisseau ; dans les milieux où l'eau fait défaut, la même peut servir pour le réfrigérant, après son refroidissement.

5° Le dispositif occupera une surface de 8 mètres sur 8 mètres. La hauteur de la toiture devra être de 4 m.-5 avec lanterneau de 7 mètres au dessus de l'extracteur pour le passage de la trémie. Un plancher n'est pas nécessaire.

Personnel. — Quatre hommes pour le séparateur, 6 hommes pour le travail d'épuisement en 3 équipes de 8 heures. Le dispositif exige seulement 2 hommes, l'un s'occupant de la chaudière, l'autre surveillant le dispositif.

Celui-ci comprendra :

1° Un extracteur pouvant recevoir 1.200 kgs de pépins broyés secs, surmonté d'une trémie ; cet extracteur traitera nos 2.400 kgs de pépins en 24 heures ; il mettra pour traiter les pépins de 1 000.000 de kgs de marcs, environ 60-65 jours.

C'est dans l'extracteur que se fera le lavage de la masse par le dissolvant.

2° Un distillateur où se fera, grâce à la vapeur qui portera la masse à 100°, la séparation de l'huile du dissolvant. Cette séparation se fait rapidement, car le dissolvant se transforme en vapeur à 87°. C'est sur la différence d'évaporation, qui existe entre le dissolvant, l'eau et l'huile, qu'est basé un des principes des dispositifs d'épuisement;

3° Un réfrigérant pour liquéfier les vapeurs de dissolvant et récupérer celui-ci ;

4° Des organes divers pour éviter toutes pertes d'huile et de dissolvant. Il y a lieu de noter que dans bien des cas, seul le matériel sera nécessaire car n'importe quelle construction peut abriter le dispositif.

Souvent la chaudière de la distillerie pourra servir, après légères modifications à la distillerie et à l'épuisement, mais dans notre projet nous supposerons que tout est à faire et que les intéressés ne possèdent ni local, ni chaudière, ni pressoir, mais seulement la matière première.

Nous supposerons encore que l'on ne consomme que du charbon pour la chaudière, l'emploi des grappes desséchées permettra cependant de réaliser ici une économie.

Coût approximatif de l'Usine d'épuisement
(*d'après les prix moyens fournis par les divers constructeurs*).

Appareils de triage avec moteur spécial, comprenant un égrappoir à marcs, un pressoir continu pour 800 kilogs de matières à l'heure, un trieur-ventilateur. (Prix approximatif)............................	15.000 fr.
Matériel d'épuisement, usine complète pour traiter 2.400 kilogs de pépins en 24 h. (appr.)....................................	66.000 fr.
Chaudière neuve de 30 mq. de surface de chauffe (approximatif).	14.000 fr.
Bâtiment de 8 m. sur 8 m. avec lanterneau et une cuve à huile de 120 hect...	30.000 fr.
	125.000 fr.

Mettons avec les imprévus 130.000 francs. Ce total est sûrement un peu trop élevé, mais pour tous les projets nous préférons exagérer un peu les dépenses et nous tenir au-dessous de la vérité pour les recettes.

Projet économique intéressant une petite u ine rurale, peur l'épuisement des pépins

Pour qu'une usine puisse prospérer, il est nécessaire, avons-nous dit, que la matière à industrialiser soit en quantité suffisante, nous avons ajouté que cette quantité ne devait pas être inférieure à 1.000.000 de kilogs de marcs.

Soit à traiter 1.000.000 de kilogs de marcs de vendanges non égrappées.

Après le passage de la matière dans l'égrappoir, il restera seulement la pulpe soit 66 o/o de la masse ou 660.000 kilogs de pulpe.

Celle-ci, comme le marc tout venant, possède une humidité qui n'est pas inférieure à 50 o/o, mais après son passage dans le pressoir, elle perdra

environ 20 kgs d'humidité et, elle se réduira alors à 660.000 — $\frac{660.000 \times 20}{100}$ soit à 528.000 kilogs, 520.000 kilogs en chiffres ronds. Elle possèdera alors environ 30 o/o d'humidité.

La quantité de pépins que nous retirerons de cette pulpe pouvant s'élever à 34 o/o (moyenne des essais de Perpignan et Lézignan), nous aurons un stock de pépins de 175.000 kilogs.

Ces pépins passeront d'abord dans le séchoir avant d'être épuisés, afin de les débarrasser encore de 10-15 o/o d'humidité et les amener au taux d'humidité de 15-20 o/o ; leur poids se réduira encore, et il faut compter que 1.000.000 de kilogs de marcs de vendanges non égrappées laisseront 150.000 kilos de pépins à 15 o/o d'humidité.

Avec un dispositif traitant 2.400 kilos de pépins par 24 h., la campagne d'épuisement durerait 62 à 65 jours.

Avec l'emploi des anciens séparateurs, ce travail aurait été effectué en 50 jours car on perdait 1/5 des pépins.

Bilan probable pour une organisation qui possède déjà la matière première, c'est-à-dire 1.000.000 de kilogs de marcs

Coût de l'usine			130.000 fr.
Amortissement en 15 ans (durée des prêts du crédit agricole) par an		8.666 fr.	
Intérêts du capital engagé à 6 o/o	La première année : 7.800 fr. moyenne. La dernière année : 0	3.900 fr.	
	Total à amortir par an	12.566 fr.	

Dépenses par an et pour une campagne de 65 jours

Amortissement et intérêts	12.566 fr.
Journaliers : 10 hommes à 20 francs pendant 65 jours	13.000 fr.
Combustible 1.200 kgs de charbon par jour à 140 fr. la tonne rendue	10.920 fr.
Dissolvant : 17 kilogs à 4 francs par jour, pendant 65 jours	4.420 fr.
Imprévus, eau, éclairage, force motrice : 100 francs par jour	6.500 fr.
Total	47.406 fr.

soit 48.000 francs en chiffres ronds.

Produits que l'on obtiendra

Huile : 150.000 kilogs de pépins à 12 k. 500 par 100 kilogs soit 18.750 kilogs d'huile.

Terreau de marcs	350.000 kgs.
Pépins épuisés	130.000 kgs.
soit	400.000 kilogs de matières engrais.

Prix de vente en 1924 et 1925 : Huile 325 francs en moyenne ; engrais 6 à 7 francs les 100 kilos.

Avec ces prix de vente on aurait réalisé cette année, les recettes suivantes :

18.750 kilogs d'huile à 325 fr. les 100 kgs.	60.937f 50
480.000 kilogs d'engrais à 7 fr. les 100 kgs.	33.600 »
Total...	94.537f 50

Bénéfice net : 94.537 — 48.000 soit.......................... 46.500 fr.

Ce bénéfice n'a rien d'exagéré cette année et, en travaillant 2 à 3.000.000 de kilogs de mars, les coopératives d'épuisement existantes réaliseront 100.000 francs et plus de bénéfices.

Cependant nous préférons pour un projet d'installations à faire, compter seulement en recettes, le prix des ventes des huiles à 250 fr. les 100 kilogs ; le prix des engrais à 7 fr. les 100 kilogs, là où les marcs ne sont pas retirés par les propriétaires pour les utiliser comme engrais ; 5 fr. seulement les 100 kilogs, dans les milieux où les propriétaires avaient l'habitude de prendre les marcs après distillation. Nous ajoutons que l'état pulvérulent où se trouvent ces matières facilitera leur assimilation et leur épandage et, qu'en payant à leurs associations 5 fr. les 100 kilogs ce qu'ils prenaient gratuitement, les propriétaires sont encore favorisés.

Dans ce cas les recettes seront les suivantes :

Vente des huiles : 18.750 kgs à 250 fr. soit....	46.875 fr.
Vente des engrais : 480.000 k. à fr. les 100 kgs.	24.000 fr.
	70.875 fr.

Bénéfice net, malgré une cotation des huiles au-dessous de leurs prix : 22.000 fr. en 2 mois.

Une installation traitant 1.000.000 de kilogs de marcs en 65 jours pourrait travailler par an, 3.500.000 à 4.000.000 de kilogs de marcs, dans ce cas, les opérations dureraient 9 mois, mais se serait un gros maximum de production pour une telle et petite installation ; il est vrai que les distilleries qui réunissent un stock pareil de marcs sont l'exception.

Si cela était, nous serions d'avis au-dessus d'un stock de matières de 3.500.000 kilogs à 4.000.000 de kilogs de créer une installation plus importante, car il ne faut pas oublier que durant la période des vendanges et de la distillation, l'épuisement devrait être abandonné, vu que le personnel, les machines peuvent recevoir une autre destination (pressoir, chaudière, etc.).

Nous donnons encore le conseil suivant : lorsque plusieurs organisations se réunissent pour créer une importante usine d'épuisement, il faut bien étudier la question du transport des pépins et du matériel de triage des distilleries à l'usine d'épuisement et d'une distillerie à l'autre. Souvent les intéressés conviendront, qu'il vaut mieux, pour éviter les transports, créer 2 petites installations au lieu d'une seule plus importante ; c'est le cas pour les milieux éloignés les uns des autres.

A mesure que les stocks à épuiser augmentent, les bénéfices sont plus considérables car l'amortissement du matériel et des intérêts du capital engagé restent les mêmes.

Un exemple le prouvera : soit un stock de 2.000.000 de kilogs de marcs de vendanges non égrappées.

Pépins propres à être traités : 300.000 kilogs (le double du projet précédent).

Terreau de marcs et tourteaux de pépins déshuilés : 960.000 kilogs (le double du projet précédent).

Durée de l'épuisement : 130 jours environ.

Dépenses d'épuisement : Amortissements et intérêts........	12.566 fr.
Journaliers (dépenses doubles au projet précédent).........	26.000 fr.
Combustible Idem.	21.840 fr.
Dissolvant Idem.	8.848 fr.
Imprévus Idem.	13.000 fr.
Total des dépenses en 130 jours...........	82.246 fr.

Recettes

Huiles obtenues : 37.500 kilogs ; terreau de marcs et tourteaux de pépins déshuilés : 960.000 kilogs.

En comptant la vente de ces produits, aux prix minimums indiqués précédemment, nous obtenons :

37.500 kilogs d'huile à 250 fr. les 100 kilogs.....	93.750 fr.
960.000 kilogs d'engrais à 5 fr. les 100 kilogs...	48.000 fr.
Total...............	141.750 fr.

Bénéfice net : 141.750 — 82.246 soit............ 59.500 fr.

En supposant que les cours des huiles s'abaissent au prix impossible de 150 fr. les 100 kilogs, le projet ne serait toujours pas déficitaire pour ceux qui possèdent la matière première, mais il y aurait intérêt, dans ce cas, à n'opérer que sur des quantités considérables de marcs.

Nota. — Pour les milieux où l'on possède que des marcs égrappés, le travail, en ce qui concerne le triage des pépins, est simplifié et cette notice documentera tous ceux qui depuis quelques mois, nous demandent des précisions au sujet de leurs sous-produits.

En terminant nous dirons, pour ceux qui n'envisagent que la production des sous-produits par rapport au vin obtenu, que celui-ci laisse, selon les cépages, de 25 à 35 kilogs de marcs, pour les vendanges non égrappées, et de 17 à 23 kilogs (66 o/o du rendement précédent) pour les marcs de vendanges égrappées.

Les marcs en tas contiennent de 45 à 50 o/o d'humidité et peuvent donner : les premiers 22-23 o/o de pépins bons à être épuisés, les marcs de vendanges égrappées : 33-34 o/o. Le stock utile de pépins sera celui ramené à 15-20 o/o d'humidité ; il sera pour 1.000.000 de kilogs de marcs de vendanges non égrappées de 150.000 kilogs, et de 200.000 kilogs pour 1.000.000 de kilogs de marcs de vendanges égrappées.

CONCLUSIONS

Le travail ci-dessus doit dans notre pensée, servir seulement de document d'étude, à tous ceux qui s'intéressent à la nouvelle industrie des pépins. Il est impossible d'envisager tous les cas particuliers qui peuvent se produire, car le coût des machines, du dissolvant, des constructions, les cours des huiles, des engrais peuvent varier d'un jour à l'autre ; d'autre part certaines organisations peuvent posséder une construction, une chaudière, des séchoirs, etc..., mais devant les résultats obtenus et les demandes de renseignements qui nous arrivent à chaque instant, il était nécessaire que nous exposions la méthode générale que nous suivons, pour l'étude de tous les projets qui nous sont soumis.

Nous l'avons indiqué avec le plus grand souci de la vérité, en nous réfé-

rant seulement aux études poursuivies depuis quatre ans à la Coopérative Oléicole de Nimes, depuis trois ans à la Coopérative de distillation « La Catalane » de Perpignan, et depuis six mois, à la Coopérative de Lézignan (Aude).

J. Bonnet,
Service Régional de l'Oléiculture,
3, rue Goudard, Marseille.

DOCUMENTS OFFICIELS

Application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie

Le Président de la République Française,
Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

Article premier. — Le quatrième paragraphe de l'article 3 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Le coupage de vins blancs secs, en vue de leur édulcoration avec des « vins doux » ou des moûts mûtés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous et que les moûts n'aient pas reçu une addition de sucre ».

Art. 2. — L'article 4 du décret du 19 août 1921 est modifié et complété ainsi qu'il suit :

« Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins ainsi que dans leurs dépendances, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente. Les fûts, récipients et emballages des vins expédiés aux détaillants par les producteurs et par les négociants en gros devront porter la même inscription.

« Celle-ci n'est pas obligatoire dans les établissements de détail pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont versés à la demande de l'acheteur pour être emportés séance tenante ou consommés sur place.

« La dénomination de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique acquis, exclusion faite de la proportion d'alcool que le vin peut renfermer en puissance ; le titre doit être indiqué par degrés ou demi-degrés ; les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés.

« Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

« Toutefois, l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins en bouteilles, capsulées ou cachetées, portant le nom d'un cru déterminé conformément aux lois en vigueur sur les appellations d'origine, ainsi que pour les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine ».

Fait à Rambouillet, le 15 août 1925.

Gaston Doumergue.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'exposition Oléicole de Lyon. — Cette exposition, organisée par la Cie P. L. M. avec la collaboration de la Société Nationale d'Oléiculture de France et l'Office National Oléicole, se tiendra à Lyon, du 5 au 12 Novembre prochain. Elle comprendra 5 sections : Huiles d'olives, Olives de conserves, Sous-produits, Matériel d'emballage des huiles, Machines oléicoles.

Tout y est gratuit, y compris le transport des produits et du matériel.

Nos oléiculteurs, mouliniers, négociants en huiles d'olives, nos constructeurs spécialistes, les fabricants d'emballages pour huiles, ne doivent pas hésiter à profiter de la nouvelle occasion qui s'offre à eux pour se faire connaître ou augmenter leurs débouchés.

Pour tous renseignements, s'adresser aussitôt que possible, au Secrétariat général, 71, rue de la Procession, Paris (XVe).

La Section Oléicole de la grande manifestation agricole annuelle de la Cie des Chemins de Fer P. L. M. à Lyon aura, cette année, une importance exceptionnelle. Raison majeure pour y participer.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de La Réole (Gironde). — L'examen d'entrée et le concours pour les bourses à l'Ecole d'Agriculture et de Viticulture de la Réole (Gironde) aura lieu le 1er Octobre à la mairie de cette ville.

Les demandes d'inscription doivent être adressées, avant le 25 septembre, au directeur. Le programme des cours et les conditions d'admission est envoyé à toute personne qui en fait la demande au directeur de l'Ecole.

Avis de Concours. — *1° Concours pour la Chaire de botanique et pathologie végétale à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis.* — Un concours pour un emploi vacant de titulaire de la Chaire de Botanique et Pathologie végétale à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, sera ouvert le 5 octobre 1925.

Le concours aura lieu sur épreuves et sur titres. L'épreuve écrite qui est éliminatoire, pourra être passée à Paris (Office du Protectorat Français en Tunisie, Galeries d'Orléans, Palais Royal) ou à Tunis. Les épreuves orales auront lieu à Tunis les 26 et 27 octobre 1925. Les demandes d'inscription, accompagnées du dossier réglementaire, devront être adressées à la Direction générale de l'Agriculture à Tunis avant le 15 septembre 1925, dernier délai. Traitement : 13.000 à 17.000 fr., non compris la majoration Tunisienne du tiers).

2° Concours pour l'emploi de préparateur-répétiteur des Chaires de Zoologie et de Zootechnie à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis. — Un concours pour un emploi vacant de préparateur-répétiteur des Chaires de Zoologie et de Zootechnie à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, sera ouvert le 17 octobre 1925.

Les épreuves écrites, qui sont éliminatoires, pourront avoir lieu à Paris (Office du Protectorat Français en Tunisie, Galerie d'Orléans, Palais Royal) ou à Tunis. Les épreuves orales et pratiques auront lieu à Tunis à partir du 9 novembre 1925. Peuvent prendre part au Concours les jeunes gens n'ayant

pas dépassé l'âge de 30 ans au 1er janvier 1925 et ayant satisfait aux obligations militaires.

La liste d'inscription sera close le 26 septembre 1925.

(Traitement : 6.000 à 9.000 fr., non compris la majoration tunisienne du tiers).

N. B. Les programmes des concours et tous renseignements utiles seront envoyés sur demande adressée à la Direction générale de l'Agriculture à Tunis.

BIBLIOGRAPHIE

L'Eternel Sillon, couronné par l'Académie Française. — Vol. de 220 pages, 2me et 3me mille, broché 6 fr. — J.-B. Ballière et fils, éditeurs, Paris.

L'Eternel Sillon, ce roman de retour à la terre, de M. Auguste Chauvigné, dont nous avons déjà annoncé la publication ces temps derniers, obtient dans toute la presse un succès qui a enlevé la 1re édition en quelques semaines.

De plus, l'*Eternel Sillon* vient d'être honoré du prix quadriennal Maujean, l'un des plus estimés de l'Académie française, décerné à l'unanimité, à l'œuvre reconnue la plus utile au bien public. Cette confirmation du caractère et de l'importance de ce livre, le place désormais parmi ceux qui ont une action moralisatrice hautement attestée.

Le 2me et 3me mille sont en vente, nul ne sera surpris, car l'œuvre de M. Chauvigné pénètre dans les familles où elle va porter des idées saines en reconstituant l'idéal des champs.

M. Chauvigné ayant constaté les résultat néfaste de la désertion des campagnes a voulu, par la plume, contribuer à enrayer cette maladie du corps social. Avec raison, selon nous, il a pensé que le roman était susceptible de toucher un plus nombreux public qu'une étude doctrinale et, s'inspirant de paysages connus, il a dépeint une famille de terriens attachés au sol, dont certains membres, suivant l'expression de Barrès, veulent se « déraciner ».

Des chutes lamentables s'ensuivent, et à l'inspiration d'une autorité sociale fixée sur ce coin de terre, des œuvres rurales destinées à améliorer le sort du paysan sont créées.

Les pages de l'*Eternel Sillon*, écrites d'une plume alerte, campent des types de terriens vivants dans une action bien menée. Elles ont l'avantage, sous la forme attrayante du roman, de mettre en lumière les principales causes de la désertion des campagnes, d'en montrer les effets et d'indiquer les remèdes. Œuvre saine, agréable à lire, utile et qui doit être dans toutes les mains de chaque famille rurale ou citadine.

Les Fastes de l'Agriculture. — Dans le but de présenter chaque année, en un tableau d'ensemble, les événements de l'année écoulée et les principales questions de l'actualité agricole, une nouvelle revue vient d'être fondée sous le nom : **Les Fastes de l'Agriculture.**

Elle a pour directeur-rédacteur en chef M. J.-H. Ricard, ingénieur agronome, ancien ministre. Son numéro de l'année 1925 vient de paraître. Il

comprend en un volume élégant des articles sur les différentes branches de la production terrienne (blé, sucre, lait, viticulture, horticulture, élevage, etc.) et sur les grandes questions (fiscales, douanières, nationales et internationales) qui préoccupent le monde agricole à l'heure actuelle.

La rédaction a été confiée à des personnalités particulièrement compétentes dans chaque question envisagée. La documentation est précise et abondante avec de nombreuses illustrations, dessins et graphiques qui lui donnent un caractère à la fois utile et agréable.

Les Fastes de l'Agriculture sont en vente 39, rue d'Amsterdam, Paris, au prix de 7 fr. 50 le numéro.

L'école rurale et la profession agricole, par T. Laurin ; 1 volume in-16, 236 pages, broché, 7.50. — Bibliothèque d'Education, 15, rue de Cluny, Paris.

Un des problèmes sociaux les plus inquiétants pour l'avenir de notre pays, c'est la diminution rapide de la population rurale. L'école publique est-elle organisée pour attacher à la terre les enfants de nos villages et leur apprendre à aimer le métier agricole ? Peut-elle perfectionner ses méthodes pour remplir plus efficacement sa tâche ? Tel est le problème qu'étudie M. Laurin avec l'expérience que lui ont donnée trente années d'enseignement dans de petites écoles rurales.

Son livre s'adresse aux sociologues et aux hommes politiques qui s'inquiètent des bouleversements qu'introduirait dans la Société française le déclin de notre agriculture, aux organisateurs de notre enseignement public et aux maîtres chargés de le répandre, aux agriculteurs soucieux de l'avenir de leurs enfants : il s'adresse même à ceux qui ne considèrent la terre de France qu'en artistes, pour la beauté de ses paysages, car M. Laurin a traité son sujet avec tant de chaleur, avec tant d'émotion contenue que bien de ses pages devront être conservées dans les anthologies de poètes et écrivains régionalistes. Cette sensibilité qui apparaît entre les lignes n'enlève d'ailleurs rien à la précision des renseignements ni à la netteté des conclusions. Il ne s'agit pas ici d'exagérer les louanges ou les critiques que méritent nos écoles. M. Laurin a montré quelles réformes devaient être accomplies. Le récent congrès de l'Ecole rurale, en adoptant des conclusions presque identiques, a donné à son œuvre une première consécration.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE.

Le nouveau service rapide quotidien Nice-Chamonix direct par autocars P. L. M. permet aux voyageurs de se rendre en 2 jours et demi de Nice à Chamonix ou vice versa.

L'itinéraire emprunte la fameuse route des Alpes et franchit les plus hauts cols d'Europe : col d'Allos (2.250 m.), Col de Vars (2.115 m.), Col d'Izoard (2.388 m.), Col du Lautaret (2.108 m), Col du Galibier (2.658 m.).

Ce service permet au voyageur de parcourir dans le minimum de temps toute la chaîne des Alpes Françaises.

Le départ de Nice a lieu l'après-midi, après l'arrivée des trains venant de Paris. Dans l'autre sens, l'arrivée à Nice a lieu à midi avant le départ des trains pour Paris.

Le coucher aux deux étapes intermédiaires a lieu à Beauvezer, où des chambres sont réservées pour les voyageurs des cars, et à Briançon. où le Terminus de la Cie P. L. M. a été entièrement modernisé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les quantités de marchandises offertes à la vente de gros à gros sur place n'ont pas été très importantes ; peu de reventes et arrivages réduits. Les prix sont restés très fermement tenus pour les opérations traitées ; on a payé des vins rouges du Midi de 76 à 82 fr. pour des 8°, de 82 à 85 fr. pour des 9°, de 86 à 90 fr. pour des 10°, le tout suivant qualités. Des Algérie rouges, ont été payés de 90 à 110 fr., selon degrés. Les vins du Centre, assez demandés, ne se trouvent que très difficilement sur place ; on demande de 90 à 110 fr. pour des Touraine rosés. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares de Paris. Pas d'affaires en vins d'Espagne ; il n'est toujours pas question des vins de Portugal et d'Italie. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Bien que la raréfaction des offres en hauts degrés sur place, ne semble pas avoir une répercussion très sensible sur les prix, contrairement à ce qui se passe au vignoble, la demande en a été peu active. Les 8° à 9° ont été plus recherchés. Toutefois, et encore que leurs prix sur place continuent à être inférieurs à ceux de la parité propriété, les transactions n'en ont pas été plus nombreuses.

Les ordres des débitants continuent à être de peu d'importance, car, par suite des vacances, le nombre des consommateurs reste assez réduit. Voici quelques prix affichés comme réclame dans Paris par des maisons d'épicerie : vin de Touraine rouge 1 fr. 75 et 1 fr. 80 ; Vouvray 2 fr. et 2 fr. 25 ; Chinon 2 fr. ; Anjou 1 fr. 80 et 2 fr. ; Beaujolais 2 fr. ; vin rouge 10° 1 fr. 50, tous ces prix pour la bouteille, genre Saint-Galmier. En litres, on relève les prix de 1 fr. 20 à 1 fr. 25 pour des vins rouges 8°, 1 fr. 25 à 1 fr. 35 pour des 9°, 1 fr. 70 pour des rosés 9°5 dans les dépôts.

LANGUEDOC. — La hausse continue.

GARD — **Nîmes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 août	Cours du 31 août
7 à 8°	60	»	»
8 à 9°	à	8°. — 54	8°. — 58
9 à 10°	84	à à	à à
10 à 11°	»	11°. — 66	11°. — 73
11 à	»	»	»
Costières	92 à 105	6,25 à 6 fr. 50 le d.	6 fr. 25 à 7 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Cavillargues a vendu le 23 août, le solde de sa récolte de 1924, vin rouge 9°5, au prix de 60 fr, 55 l'hectolitre nu et pris en cave.

HÉRAULT — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 août	Cours du 1er septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	8°.— »	8°. — »
8 à 9°	le degré	9°.— 60	9°. — 64
9 à 10°		10°.— à	à à
10 et au-dessus		11°.— 75	11°. — 75
Rosé		12°.— »	»
Blanc		»	»

Rosé : 7 à 7 fr. 50 ; blanc : 7,50 à 8 fr. ; sur souche : 6,50 à 7 fr. le degré.

Pinet. — Cave Bernard Aimé, vin blanc, 14 degrés, vendu 112 fr., à la maison Fulcrand.

Fontès. — Solde de la cave de M. le docteur Giral, 300 hectos environ vin rosé, au prix de 57 fr. l'hectolitre, à la maison Balmefrezol.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 26 août 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 60 à 70 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 6.75 à 7 fr.; blanc, 7 à 7 fr. 50 le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 août	Cours du 28 août
—	—	—	—
7 à 8°	»		»
8 à 9°	64	9°.— 60	9°. — 63
9 à 10°	à	10°. — à	à à
10 à 12°	85	11°. — 70	10°1/2.— 72
Vins rosés	7 à 7 fr. 25 le d.	»	7 à 7 fr. 25 le d.
Vins blancs	8 à 8 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.	7,50 à 8 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 20 août. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 75 à 80 fr.; de 11 à 12 degrés, de 80 à 85 fr.; de 12 à 13 degrés, de 85 à 90 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 29 août :

Vins rouges, de 8 degrés, 60 à 62 ; 9 degrés, de 65 à 68 francs ; 10 degrés, de 70 à 72 francs ; de 11 degrés, de 73 à 76 francs.

Vins blancs et rosés, 7 à 7 fr. 50 le degré.

Bourrets et picpoul, 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Clairettes, pas d'affaires.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 août	Cours du 27 août
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	62 à 70	8 à 9°.— 57 à 60	8 à 9°.— » »
9 à 10°	70 à 80	9 à 10°.— 60 à 65	9 à 10°.— 65 à 70
10 à 11°	80 à 90	10 à 11°.— 65 à 68	10 à 11°.— 70 à 75
11° et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 68 à 72	11 à 12°.— 75 à 80

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 22 au 29 août 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 65 à 80 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 63 à 84 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 70 à 84 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 août	Cours du 29 août
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	62 à 68	58 à 60	60 à 65
9 à 10°	68 à 76	60 à 65	65 à 70
10 à 11°	76 à 90	65 à 70	70 à 75
11 à 12°	90 à 103	70 à 75	75 à 80
12 à 13°	»	75 à 80	80 à 85

Var. — **Brignoles**, 29 août 1925. — Les vins vieux sont cotés actuellement à 7 fr. le degré et les offres faites pour les achats sur souches avec enlèvement à la décuvaison sont à 6 fr. 25. Le vignoble varois présente bien dans son ensemble malgré les atteintes du mildiou, mais les traitements faits pour l'enrayer ont été très énergiques et la récolte sera encore d'une bonne moyenne.

Il reste quelques lots de jacquez à la vente à 8 fr. le degré environ.

A. Gautier.

Vaucluse. — **Valréas**. Marché du 26 août. — Vins rouges, 5,75 à 6 fr.; vins blancs, 6.25 à 6 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 26 août. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 57 à 63 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 63 à 68 fr. ; rosé de 6 fr. 75 à 7 fr.25 le degré ; blanc de 7 fr. a 7 fr. 25 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 77 à 88 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Rhône. — **Belleville-sur-Saône**. — Les transactions présentent une bonne activité. Des demandes assez nombreuses arrivent au vignoble qui, gardant une certaine réserve, n'y répond que partiellement. Les cours restent fermement tenus.

Loiret. — **Orléans**. — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 220 à 230 fr. Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 200 à 220 fr.; de Blois, 180 à 200 fr.

Centre. — De *l'Agriculture du Centre*. — Tandis qu'un courtier nous reprochait, avec véhémence, d'avoir alerté les vignerons trop tôt et de les avoir prévenus de la hausse avec trop de précipitation, quelques viticulteurs étaient prêts à nous faire grief de les avoir avertis trop tard.

Bien difficile de contenter tout le monde.

La Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest a fait diligence pour mettre en garde les vignerons.

Il est possible que certains acheteurs, constatant la réduction des stocks, aient pressenti une hausse. Nous n'avons pas cessé ici de le faire comprendre aux viticulteurs perspicaces. Ceux qui ont bien voulu nous suivre et nous comprendre n'ont pas eu à le regretter. Un viticulteur du Centre n'a-t-il pas vendu son vin, excellent d'ailleurs, à 10 francs le degré, ou peu s'en faut ?

Il semble, d'une manière générale, que la récolte soit, dès à présent, réduite de moitié dans notre région.

D'autre part, on peut craindre pour la qualité, car le soleil aura, hélas ! grandement fait défaut, quoi qu'il arrive.

D'Avaray, on nous écrit que la perte égale les 2/3 de ce qu'on pouvait espérer il y a deux mois.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 août 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 5.75 à 6 fr. 25

Vins blancs :

De raisins rouges, 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, 5.75 à 6 fr.25 le degré.

Achats sur souche (propriété), 5 fr. à 5 fr. 60 le degré.

Marchandise rare, marché ferme.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales : Raisins d'Algérie 100 kil. manque ; du Midi, blanc, 150 à 380 fr. ; noir, 160 à 220 fr. ; œillade, 200 à 320 fr. ; muscat, le kilog. 3 à 4 fr. ; chasselas de Moissac, de Paris blanc, noir d'Espagne manquent ; d'Espagne, muscat, le kilog. 3 à 4 fr.

Cavaillon. Marché du 31 août. — Raisins chasselas, 110 à 130 ; aramons, 75 à 90 fr. les 100 kil.

Avignon. — Marché du 1er septembre. — Raisins blancs extra, 125 ; ordinaires, 75 à 85 ; olivettes, 190 ; œillades, 150 à 175 fr. les 100 kil.

Nimes. — Marché du 1er septembre. - Chasselas, 140 à 160 ; œillades, 150 à 160 fr. les 100 kil.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 800 à 820 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 600 à 610 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 420 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, manque.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 300 à 310 fr.

Narbonne. — 3/6 de marc, 7 fr. le degré ; 3/6 marc et eau-de-vie de marc manquent ; alcool sur nouvelle campagne : 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 75 le degré ; 3/6 marc, 86°, 6 fr. 40 le degré l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc à livrer sur récolte prochaine, 550 à 570 fr.

TARTRES

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 60 ; 25 o/o, 1.65 ; 30 o/o, 1.70 ; 35 o/o, 1.75 »/» ; 40 o/o, 1.80 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.90 ; 25 o/o, 2.10 ; 30 o/o, 2,25 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,10 le degré ; 65 o/o, 3,15 ; 70 o/o, 3,20 ; 75 o/o, 3,25 ; 80 o/o, 3,30 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 3,40 le degré ; 55 o/o, 3,50 60 o/o, 3,60 ; 65 o/o, 3,70 ; 70 o/o, 3,80 le degré.

Crême de tartres. — 90 o/o, 1er blanc, 545 fr. les 100 kilos ; 95 o/o, 600 les 100 kilos ; 98 o/o, 690 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 970 fr. les 100 kilos ; livrable, 975 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
	—	—	—
Blé..........	124 P.	124 P.	124,75, à 125 P.
Seigle.......	100 N.	100 N.	100 A.
Avoine noire.	97,50 P.	96 A.	98,25 à 98,50
Avoine.......	93 N.	93 N.	93,50 A.

PAILLES ET FOURRAGES

La Rochelle (Ch.-Inf.). — Fourrages pressés, les 100 kilos, foin H. D. 20 à 21 fr. ; paille de blé H. D. 12,50 à 13 fr.

Lyon. — En ce qui concerne l'approvisionnement de la place, il se fait peu d'affaires au dehors en raison de l'abondance dans la région même. En foin, la demande de l'Italie est moins pressante. On cote : paille de blé en gerbes, Jura, Yonne, Côte-d'Or. 11 à 10 fr. ; pressée Isère 13 à 14 ; Drôme 12 à 13 ; Centre 11 à 12 ; paille de seigle brute ; Loire, Haute-Loire, 14 à 16 ; triée même provenance 24 à 25 fr.

POMMES DE TERRE

Bergerac (Dordogne). — Pommes de terre 30 francs les 50 kilos.

Blois (Loir-et-Cher). — Pommes de terre 50 francs les 100 kilos.

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais, les 100 kilos, 50 à 55 fr.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Pommes de terre, rondes jaunes 40 à 42 fr. les 100 kilos.

Lyon. — Les apports de la culture continuent à être importants. Les affaires sont donc très calmes dans la région. On cote : Early rose Auxonne 32 à 33 ; Beauvais Saône-et-Loire 31 à 32 ; Loire 32 à 33 ; Limousin 34 à 35 ; Fin de Siècle Saône-et-Loire 33 à 34 ; jaune ronde Vaucluse 41 à 42 ; Limousin 35 à 36 ; le tout aux 100 kilos en vrac sur wagon départ,

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 122 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 218 à 223 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 23 au Samedi 29 août 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes					
Dimanche...	19	12	21	10	13	5
Lundi.......	19	12	19	»	0.1	»
Mardi.......	20	9	»	»	»	»
Mercredi....	20	16	19	11	0.5	1
Jeudi.......	21	16	20	9	0.1	»
Vendredi....	24	14	21	12	»	0.4
Samedi......	17	14	20	14	14	0.3
Total....	1300	623	1455	716	76.8	117.8
	Rochefort					
Dimanche...	»	»	»	»	»	8.8
Lundi.......	»	»	»	»	2	8
Mardi.......	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	»	»	»	»	»	7
Jeudi.......	»	»	»	»	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	»
Samedi......	»	»	»	»	»	1
Total....	27	»	856	484	22.1	129.2
	Clermont-Ferrand					
Dimanche...	21	11	20	9	»	1
Lundi.......	»	»	»	9	»	»
Mardi.......	16	8	»	»	0.6	»
Mercredi....	18	5	17	6	»	»
Jeudi.......	»	»	19	10	»	1
Vendredi....	23	»	18	7	»	»
Samedi......	»	14	19	13	0.2	4
Total....	1053	525	1475	689	89.6	116.
	Bordeaux					
Dimanche...	22	13	20	10	6	6
Lundi.......	20	12	22	9	11	»
Mardi.......	»	9	»	»	»	»
Mercredi....	»	8	24	8	»	»
Jeudi.......	»	15	21	6	»	0.2
Vendredi....	25	14	22	8	»	»
Samedi......	17	15	27	11	10	»
Total....	1166	701	1603	761	68.2	134.3
	Toulouse					
Dimanche...	22	11	22	12	3	»
Lundi.......	22	14	23	10	7	»
Mardi.......	»	»	»	»	34	»
Mercredi....	24	10	24	11	»	»
Jeudi.......	»	13	21	12	»	»
Vendredi....	28	13	23	8	»	»
Samedi......	21	16	28	16	0.3	»
Total....	1409	831	1754	945	177.	155.7
	Perpignan					
Dimanche...	»	»	25	14	3.2	»
Lundi.......	25	17	23	14	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	17	27	14	»	»
Jeudi.......	30	21	25	15	»	»
Vendredi....	31	20	25	11	»	»
Samedi......	24	17	23	14	11	»
Total....	1413	995	1761	1096	27.9	108.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Châlons-sur-Marne					
Dimanche...	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	»	»	»	»
Samedi......	»	»	»	»	»	»
Total....	»	»	1000.4	498.6	»	112.2
	Besançon					
Dimanche...	»	»	18	9	»	»
Lundi.......	»	13	17	11	8	7
Mardi.......	19	13	»	»	8	»
Mercredi...	»	13	20	10	»	»
Jeudi.......	23	15	17	7	»	19
Vendredi...	23	15	17	7	»	»
Samedi......	23	13	19	11	»	»
Total....	311	657	1282	755	110	121.1
	Lyon					
Dimanche...	17	»	21	11	»	1
Lundi.......	»	15	21	11	10	0.6
Mardi.......	19	14	»	»	8	»
Mercredi....	21	11	21	8	»	»
Jeudi.......	24	14	19	9	»	4.5
Vendredi....	25	14	19	8	»	»
Samedi......	21	14	18	11	20	0.4
Total....	1549	810	1562	868	194.2	184.8
	Marseille					
Dimanche...	24	13	24	11	4	»
Lundi.......	26	18	24	14	»	»
Mardi.......	21	17	»	»	2	»
Mercredi....	23	13	25	10	»	»
Jeudi.......	»	13	24	15	»	»
Vendredi....	»	14	21	8	»	»
Samedi......	26	17	25	12	65	»
Total....	1135	828	1710	945	151.4	10.1
	Montpellier					
Dimanche...	22.6	12.7	24.0	9.9	5.8	»
Lundi.......	25.6	15.3	25.0	11.2	0.2	»
Mardi.......	23.2	16.0	26.0	8.5	»	»
Mercredi....	26.2	15.9	24.2	11.5	»	»
Jeudi.......	30.2	14.5	25.0	13.5	»	»
Vendredi....	31.2	12.8	25.6	8.5	»	»
Samedi......	32.0	15.7	26.0	12.5	»	»
Total....	1925.7	1091.5	1941.4	1081.7	61.3	139.6
	Alger					
Dimanche...	»	»	43	23	»	»
Lundi.......	»	»	31	23	»	»
Mardi.......	28	22	»	»	»	»
Mercredi....	32	21	26	21	»	»
Jeudi.......	29	20	28	21	»	»
Vendredi....	27	»	25	19	»	»
Samedi......	»	»	25	18	»	»
Total....	995	771	1860	1289	1	»

Observations. — Eté

Vinification parfaite
et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**
PREPARÉES
à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION
A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O. ✠. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

LE BLACK-ROT

Planche murale en chromolithographie

Publiée par le « PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE »

D'après les peintures originales de M. Gaston LAVERGNE

Cette planche mesure 0m,70 sur 0m,50. Elle comprend les figures ci-après désignées

Figures I et II (*2 sujets*). — Feuilles avec taches de Black-Rot à différentes périodes de développement : taches isolées et confluentes ; naissantes sans fructifications ; adultes avec fructifications ; anciennes se fendillant et définitivement remplacées par des trous

Figure III (*2 sujets*). — Une tache vue à l'aide d'une forte loupe, montrant la disposition concentriques des pustules et leur agglomération le long des nervures des feuilles.

Figure IV (*2 sujets*). — Attaques sur pétioles.

Figure V (*1 sujet*). — Attaques sur vrille.

Figures VI et VII (*2 sujets*). — Attaques sur jeunes pousses et sur sarment adulte

Figure VIII (*1 sujet*). — Jeune raisin partiellement desséché avant la floraison à la suite d'attaque de la vrille.

Figure IX (*1 sujet*). — Jeune raisin attaqué aussitôt après la floraison

Figure X (*1 sujet*). — Raisin adulte partiellement attaqué avant la véraison.

Figure XI (*1 sujet*). — Raisin adulte complètement attaqué et desséché.

Figure XII (*31 sujets*). — Etudes de grains isolés avec taches à différentes périodes de développement, depuis la première attaque jusqu à la dessiccation complète (avant la véraison); attaques après véraison; développement secondaire de fructifications sous la peau et sur la pulpe même du grain, etc.

Prix de la planche, **6 fr. 50** franco.

En vente aux Bureaux du Journal

Les plus belles Etrennes

pour

un Viticulteur

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

par Raymond BILLIARD

Membre de l'Institut

Magnifique volume de grand luxe, beau papier (grand in-8°) de 00 pages, illustré de 600 gravures dans le texte et hors texte.

Prix : 30 francs, franco 32 francs.

En vente

à la LIBRAIRIE du PROGRÈS AGRICOLE et VITICOLE

à **VILLEFRANCHE** (Rhône).

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée
renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.
Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote
ClANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT
22, rue de la Sorbonne, 22 — PARIS Vᵉ.

PYRAFOLLIOL Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.
BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.
ARSÉNIATE BILLAULT contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. BAYARD, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. RENÉ LAVAL, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40ᵐᵉ ANNÉE **1925** Prix franco: 4 fr. 40

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 2 fr. 50 franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 37 Dimanche 13 Septembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

X3

MISSOURI BOTANICAL
RECEIVED
SEP 25 1925

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

LA LITTORALE
BEZIERS

Les plus importantes pépinières de
VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS
FORESTIERS ET D'ORNEMENT
Demandez brochure et prix courant franco sur demande
ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS
E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES
EXPORTATION

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ
Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.
Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.
Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ
Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS. Montpellier

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: **9-16**
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour **VIGNES**

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

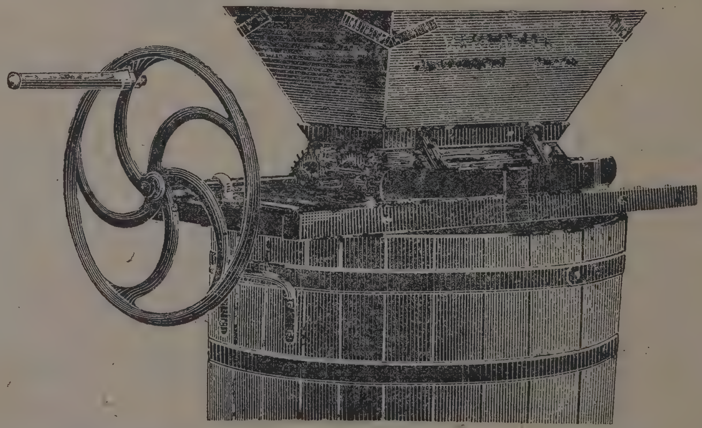
Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

Etablts VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

FOULOIRS A VENDANGE

se plaçant directement sur la cuve



MAGASIN D'EXPOSITION et DÉPOT
MONTPELLIER
7, RUE DE LA RÉPUBLIQUE

Succursales : PARIS - MARSEILLE - TOULOUSE - BORDEAUX - STRASBOURG

46e Année. — No 37 13 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — La question des vins dits : anormaux ; — La vraie valeur du blé ; — Un cartel des phosphates nord-africains ? ; — Nouvelles des vignobles et cours des vins.
E. Hugues .... Vinification des vendanges défectueuses.
J. Fichet .... Régime des alcools de bouche et d'industrie.
G. Pigouche .... Culture intensive de la vigne.
N* .... Contrat type de vente des vins.
Bibliographie .... La culture du Pyrèthre, par le Professeur Juillet. — Les habitants de la ruche, par P. Lemaire. — L'Installation du Jardin, par Roger Lequertier. — Manuel de Tonnellerie, par Raymond Brunet.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La question des vins dits : anormaux

Qui produit le vin ?
La Vigne ou les Chimistes ?

L'enquête organisée par le Ministère de l'Agriculture sur la question des vins dits : *anormaux*, se poursuit dans toutes les régions viticoles.

Qu'en sortira-t-il ? un peu plus de confusion ?

Il est des mesures qui, séduisantes au premier abord, peuvent constituer des « armes à deux tranchants ». Il est dangereux de se laisser hypnotiser par des formules sonores, sans réfléchir aux embûches qu'elles recèlent parfois dans leurs flancs.

Que propose-t-on ? D'exclure du marché une certaine catégorie de vins, non pas des vins malades ou falsifiés, mais des vins absolument naturels ; et c'est cela qui paraît grave, car lorsque l'on entre dans une telle voie, il est difficile de prévoir où l'on s'arrêtera.

Il y aurait, dans ce système, des « vins de seconde zone », qui ne pourraient aller qu'à la distillerie ou à la vinaigrerie.

L'adoption d'un tel projet comporterait, nécessairement, une modification de la définition légale du vin.

A la définition si naturelle, si simple et si claire des lois de 1889 et de 1905 (1) :

« **Le vin est le produit de la fermentation du raisin frais** »...

il en faudrait substituer une autre qui, sinon dans les termes, au moins dans le fond, serait la suivante :

« **Le vin est un produit (naturel ?) dont la composition sera fixée d'avance par les chimistes...** »

Si l'on veut bien y réfléchir, on verra que nous n'exagérons ien... et c'est formidable !

*
* *

Il faut étudier le problème sous tous ses aspects.

Supposez une récolte faite dans de mauvaises conditions : par la pluie, sous des inondations, comme cela s'est vu dans les plaines méridionales, où il a fallu parfois vendanger *sur des planches* et ramasser, faute de mieux, des raisins couverts de boue et plus ou moins altérés.... Supposez que, cette année même, le mauvais temps continue à sévir dans le Centre, l'Est et l'Ouest de la France, que le raisin y mûrisse mal et soit atteint de pourriture grise.... Supposez des vignes infectées de Cochylis et qu'il serait nécessaire, pour ne pas tout perdre, de vendanger avant complète maturité.... Supposez des vignes grêlées..., etc.

Vous pourriez voir, suivant l'un ou l'autre de ces cas, soit tous les vins des plaines méridionales, soit tous ceux des autres régions déclarés *anormaux* !

Et, dans de telles circonstances, vous voudriez empêcher des dizaines de milliers de viticulteurs de vendre leurs vins au mieux de leur intérêt ? Ils ne se laisseraient pas faire, pas plus ceux du Midi que ceux du Nord !

Et s'il doit en être ainsi, pourquoi de nouvelles lois que l'on ne pourrait pas appliquer alors justement que, portant sur d'énormes quantités de vins, elles joueraient en plein ?

---

(1) Mises au point par le Règlement d'administration publique du 19 août 1921.

*
* *

Autre chose. — A moins d'interdire la fabrication, la circulation et l'emploi de tous produits œnologiques, il n'y aura jamais de vins anormaux dans les chais des viticulteurs *habiles*. Des chimistes non officiels se chargeront de corriger les moûts et de les adapter à la formule officielle. Suivant le cas, on emploiera du *sucre*, — ou de l'*acide tartrique*, — on y joindra, s'il y a lieu, du *tannin*, — du *plâtre*, — du *sel*, ... etc., voire même de la *farine de moutarde* si la cuvaison a eu lieu dans un récipient moisi.... Et tous ces ingrédients réunis feront un « vin normal ».

Tandis que resterait « anormal » devant la justice œnologique, tel vin d'un cru réputé des Corbières, du Roussillon, de la Gironde, dont une attaque de cochylis aurait altéré les raisins ; — « anormal » aussi tel petit vin clairet, pur jus de la vigne, mais auquel il manquerait un quart de degré d'alcool pour répondre à la formule officielle !

N'y a-t-il pas là, quoiqu'on en veuille dire, un gros danger pour tous les viticulteurs qui ont la coutume de faire honnêtement leur vin, c'est-à-dire pour l'immense majorité des propriétaires ?

*
* *

La Vigne produit du Vin.

Ce vin est plus ou moins coloré, plus ou moins riche en alcool, plus ou moins parfumé. Mais en vertu de quel principe tel ou tel de ses produits serait-il qualifié d'anormal ?

Le *législateur*, il est vrai, pourrait interdire la vente des vins ne répondant pas aux formules édictées par les chimistes. C'est ce qu'on appelait autrefois, « *le fait du Prince* ». Ne nous attardons pas à cette hypothèse invraisemblable, et cherchons, pour éviter les crises viticoles, des solutions plus normales.

*
* *

Les propositions de la Commission interministérielle de la Viticulture ont provoqué, au cours du mois d'août, diverses protestations, parmi lesquelles les suivantes :

Le Conseil général du Loir-et-Cher,

Considérant que la motion présentée dans ses séances du 11 et 12 juin dernier par la commission interministérielle de la viticulture et ainsi conçue :

« Ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation :

1° Les vins ne possédant pas une richesse alcoolique acquise ou en puissance de 6 degré 5 ».

Est contraire à la définition du vin telle qu'elle est faite par la loi du 1er août 1905;

Considérant que les vins de nos régions peuvent dans certaines années contenir moins de 6 degrés 5 d'alcool tout en restant parfaitement constitués, de bonne tenue et propres à la consommation,

Proteste énergiquement contre la dite motion et demande instamment le maintien pur et simple de la législation actuelle;

Demande que la Confédération des vignerons du Centre et de l'Ouest soit représentée à la commission interministérielle, au même titre que la Confédération générale des vignerons du Midi.

Demande également qu'à la faculté de chaptalisation les vignerons ajoutent celle de viner leurs moûts, sous le contrôle de l'administration des contributions indirectes, avec l'alcool de leur vin ou de ses résidus, sans pouvoir en aucun cas relever le vin traité de plus de 2 degrés.

Ce vœu a été adopté *à l'unanimité.*

Dans une réunion tenue à Nancy, les vignerons des départements de Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges et Meuse, ont adopté un vœu protestant contre toute mesure portant atteinte à la liberté et à l'égalité des producteurs, repoussant toute proposition de contingentement et de limitation du degré alcoolique du vin.

*
* *

— Diverses régions se plaignent de n'avoir pas de représentants à la *Commission interministérielle de la Viticulture*, notamment : la C. G. V. du Centre et de l'Ouest; — la C. V. du Sud-Ouest,— l'Algérie. Il y a là, assurément, des groupements dont les intérêts sont assez importants pour mériter une représentation; on ne saurait la leur refuser à l'avenir.

— La nouvelle Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest va tenir son premier Congrès à Tours, le 12 septembre. Nous en dirons le résultat.

La vraie valeur du Blé

L'Echo du Sol, journal fondé par M. Jean Durand, notre actuel Ministre de l'Agriculture, a publié dans son numéro du 22 août, en caractère gras, l'appel suivant :

Agriculteurs,

Le blé étranger vaut 138 francs. Le Gouvernement, sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, a rétabli les 14 francs de droit par quintal.

S'il fallait acheter du blé étranger on le payerait donc 152 francs.

Agriculteurs, quand vous vendez votre blé tenez compte de ce prix mondial.

Rappelez-vous que vous payez le charbon, vos vêtements, vos engrais au prix mondial, majoré par des droits bien plus forts que ceux qui vous protègent.

Vous êtes les maîtres de l'heure. Si le blé baisse, si son prix n'est pas rémunérateur, ce n'est qu'à vous que vous devrez vous en prendre. — Vendez votre production à sa valeur vraie.

On ne saurait mieux dire.

Un cartel des phosphates nord-africains ?

Nous lisons dans un grand journal parisien :

« La constitution d'un cartel des Sociétés phosphatières de l'Afrique du Nord paraît être en voie de réalisation prochaine. Il n'est pas douteux qu'une telle entente aura des répercussions heureuses et que l'avenir de l'importante industrie des phosphates s'annonce ainsi sous les meilleurs auspices ».

Répercussions heureuses ? Pour les actionnaires de ces Sociétés peut-être ; mais pour les agriculteurs ?

Apprêtons-nous à payer de plus en plus cher les phosphates et, par répercussion, les superphosphates dont l'emploi est devenu si important.

Nouvelles des vignobles et cours des vins

Suite à notre enquête sur la situation des vignobles :

Côte-d'Or. — « En réponse à votre lettre me demandant des renseignements sur l'état de la vigne en Côte-d'Or, je puis vous faire connaître après une rapide enquête que la récolte en vins fins sera certainement inférieure à l'an dernier du fait de la Cochylis et de l'Eudémis, et aussi du fait de l'Oïdium ; ainsi de Volnay on me sigale une récolte diminuée de 50 o/o par rapport à 1924, du fait de la Cochylis ; — de Monthelie une récolte diminuée du fait des vers ; — de Pommard 50 o/o de moins du fait de l'Eudémis et de l'Oïdium ; — de Beaune 1/3 en moins du fait des vers ; — d'Aloxe-Corton une récolte légèrement diminuée ; — de Ste-Marie-la-Blanche, région de vins ordinaires 1/3 en moins du fait de la Cochylis ; — d'Arsenant (vins ordinaires), 50 o/o en Gamays, mais presque autant en Aligotés. On craint de nombreux déchets du fait des vers. Le beau temps fait défaut à tel point que certains parlent déjà de désacidification ; mais le soleil peut encore tout arranger ».

Charente-Inférieure. — « En Charente-Inférieure, aussitôt après la floraison, la récolte, tout en s'annonçant comme moins bonne que celle de 1924, paraissait devoir être passable, mais, depuis ce moment-là, nous avons eu des invasions successives de cochylis, d'eudémis et à peu près de toutes les maladies cryptogamiques si bien que dans certains vignobles, il ne reste

plus rien. Les Folles surtout ont été très touchées et, dans beaucoup d'endroits, il ne sera même pas nécessaire d'y faire passer les vendangeurs.

Seules, les vignes de Colombard et de St-Emilion ont encore quelques raisins, mais elles sont elles aussi plus ou moins atteintes. L'oïdium, principalement, s'y est montré d'une virulence extrême.

En résumé, la récolte sera dans cette région nettement déficitaire et, pour peu que le temps soit défavorable, elle pourrait être nulle.

« Dans tous les cas, les vendanges seront tardives et, à moins que le mois d'octobre ne nous amène une température exceptionnellement favorable... »

A. N.

— La hausse continue sur tous nos marchés ; on s'en rendra compte en examinant les cotes inscrites à notre Bulletin Commercial.

A Montpellier, mardi, divers courtiers offraient le prix de 8 fr. le degré pour les vins nouveaux dès leur décuvaison, sans tenir compte de leur degré probable.

— Fait nouveau : des courtiers allemands circulent dans la région, achetant des *raisins* sur souches, pour les expédier en Allemagne. Ils ne prennent que des récoltes de *très belle qualité*, mais les paient bien.

Exemple : une vigne de 22.000 pieds, sise à Clermont l'Hérault (Chasselas, Aramon et Grenache), a été vendue en bloc : 40.000 francs, récolte aux frais des acheteurs.

— La cave coopérative de Marsillargues (qui opère sur plus de 100.000 hectos de vins), vient de vendre le marc à provenir de la récolte de ses adhérents, à raison de 20 francs les 100 kilos.

L. DEGRULLY.

VINIFICATION DES VENDANGES DÉFECTUEUSES

Les vendanges ont subi cette année les atteintes sérieuses des agents les plus divers (accidents météoriques, insectes, maladies cryptogamiques) qui vont diminuer notablement la récolte et sont susceptibles d'amoindrir la qualité du vin.

Les conséquences nuisibles de ces accidents et attaques peuvent être atténuées cependant, en apportant à la vinification des soins appropriés.

Le vin se conserve généralement bien. Mais il faut pour cela que ses éléments soient associés de façon à constituer un milieu rebelle à toute maladie. Ces conditions se trouvent réunies lorsqu'il provient de raisins mûrs et de belle qualité. Il suffit, dans ce cas, d'assurer la régularité de la fermentation pour obtenir un bon produit. Avec des vendanges défectueuses des traitements sont souvent nécessaires pour rétablir cet équilibre, aussi

est-il absolument indispensable d'apporter toute son attention à leur vinification.

Notre but est de résumer, dans cette note, les soins spéciaux et les traitements divers auxquels le vigneron doit avoir recours lorsqu'il s'agit de vinifier des vendanges sérieusement endommagées. S'il n'est pas toujours possible d'obtenir des vins rigoureusement parfaits, ces soins contribueront toutefois à améliorer des produits, d'autant plus appréciés, que la récolte aura été réduite par l'intensité du mal.

Il est bien entendu qu'il vaut mieux prévenir que guérir. Attendre que la vinification soit terminée pour corriger ensuite le vin fait, c'est courir le risque de ne pas atteindre le but que l'on se propose.

* * *

On peut former deux groupes des causes qui, agissant défavorablement sur la constitution des raisins, sont susceptibles d'apporter des modifications dans la composition du vin :

1° Les accidents météoriques ;
2° Les insectes et maladies cryptogamiques.

1° Accidents météoriques

Vendanges grêlées. — Les effets de la grêle sur la composition chimique des vins sont différents suivant l'intensité de l'orage qui a éprouvé la vendanges, l'état de maturité des fruits au moment de la chute des grêlons, et les conditions atmosphériques qui suivent la chute de la grêle.

Lorsqu'un beau temps favorise la maturation des raisins, les grains blessés se dessèchent. Au moment de la cueillette, la vendange est composée de grains sains, de grains à maturité incomplète et de grains secs, ces derniers d'autant plus nombreux que l'orage a été plus violent. Mais, si après l'orage à grêle le sol reste détrempé et l'humidité persiste, on constate sur les raisins le dévelopement de moisissures diverses modifiant plus défavorablement encore la composition des vins obtenus.

En 1909 (1), nous avons rendu compte dans cette revue des essais effectués au Laboratoire de la Station Œnologique de l'Hérault, dans le but de rechercher les modifications occasionnées par les blessures de la grêle dans la composition des raisins et des vins.

A la suite de ce travail, voici les conseils que nous avions indiqués à propos de la vinification des vendanges grêlées : La vinification en blanc de ces vendanges sera toujours préférable lorsque l'organisation de la cave et les circonstances le permettront. Dans le cas contraire, le triage avec élimination des parties atteintes, ou mieux encore l'égrappage de la vendange qui séparera automatiquement les parties altérées, sont des opérations qu'il conviendra d'effectuer.

Pour obtenir une bonne fermentation, il sera nécessaire d'employer des pieds de cuve préparés avec des raisins sains, et de sulfiter la vendange à la dose de 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre.

La durée du cuvage, si on vinifie en rouge, devra être courte et le vin sera aéré pendant le décuvage. Le premier soutirage après la décuvaison sera fait de bonne heure. Enfin, il conviendra aussi de soutirer, à plusieurs

(1) *Progrés Agricole*, 16 mai 1909, n° 20.

reprises, les vins de vendanges grêlées en leur faisant absorber chaque fois 2 à 3 grammes d'acide sulfureux par hectolitre, c'est-à-dire en les entonnant en récipients méchés à 1 gramme ou 1 gr. 5 de soufre et en faisant arriver le vin en pluie par le haut du récipient.

Malgré ces traitements, il n'est pas toujours possible d'obtenir des vins totalement exempts d'un goût particulier, bien connu sous le nom de « goût de grêle », attribuable à la nature des matériaux formés dans les tissus cicatriciels à la suite des blessures des grêlons. On arrivera toutefois à atténuer notablement ce goût défectueux en suivant nos conseils.

Raisins desséchés. — Quelle que soit leur origine (insolation, vignes fortement éprouvées par la sécheresse) lorsque la proportion de raisins desséchés est importante, la masse de marc qui constitue la vendange se trouve plus forte. Les vins obtenus sont durs, âpres, parfois amers.

Si les effets de la chaleur se sont faits sentir sur des vignes poussant dans un sol suffisamment pourvu d'eau, le raisin souffre généralement peu, et continue à mûrir. Il se produit dans le grain une concentration naturelle des éléments qu'il contient. Le moût est riche en sucre.

Mais, si l'eau est assez rare pour que la végétation soit impossible, comme le fait s'est produit cette année dans de nombreux coteaux, le raisin s'arrête dans son évolution et c'est alors un fruit mal mûri, riche en acides et peu sucré.

Les mêmes traitements que nous avons donnés au sujet de la vinification des vendanges grêlées sont applicables a des vendanges contenant une proportion assez forte de raisins desséchés. Elles apportent aussi une forte proportion de râfles et des produits mal connus de subérification et d'oxydation.

Vendanges limonées. — Le cas peut malheureusement se produire que des pluies torrentielles, survenant a la veille des vendanges, occasionnent l'inondation de parcelles de vignes. La récolte est alors fortement compromise au point de vue quantité et qualité.

Suivant la composition du limon (limon siliceux, argileux ou calcaire) déposé sur les fruits, les altérations des vendanges atteintes sont différentes.

Au point de vue chimique, le sable influe peu sur le vin, il se dépose dans les lies. L'argile apporte un goût terreux et retarde la limpidité. Le calcaire détruit l'acidité et atténue fortement la couleur. Le fer provoque la casse.

Au point de vue biologique, les vendanges boueuses sont souillées de nombreux germes de toutes sortes, et les vins obtenus sujets à des altérations microbiennes fréquentes.

Pour produire des vins, sinon parfaits, mais suffisamment bien constitués, il est préférable de vinifier en blanc les raisins inondés.

Pour cela, immédiatement après le foulage, la vendange est portée au pressoir ; les jus de goutte et de presse réunis sont sulfités fortement, à la dose de 20 grammes d'acide sulfureux par hecto, puis débourbés.

Il est utile de rétablir l'acidité du moût, qui fait le plus souvent défaut, à la dose normale de 8 grammes d'acidité tartrique par litre. Après quoi, la fermentation est établie avec addition de levures cultivées.

Dès qu'elle est terminée, on procède à un soutirage pour éliminer les grosses lies. Le vin demande ensuite à être surveillé attentivement et soutiré fréquemment avec addition d'acide sulfureux.

2° Insectes et Cryptogames

Vendanges cochylisées et eudémisées. — Les vins obtenus avec les vendanges attaquées par ces insectes possèdent parfois un goût d'amertume particulier que l'on attribue aux déjection sapportées par les vers.

Ce sont surtout les raisins atteints tardivement, lorsque le fruit approche de la maturité qui donnent des vins mal constitués et de conservation difficile.

Si après l'attaque, le temps est sec, les grains piqués se dessèchent en partie, le sucre se concentre dans le grain et l'on obtient dans ce cas des vins à la fois riches en alcool et en acides possédant un extrait sec élevé.

Mais lorsque le temps est pluvieux ou seulement humide, les moisissures ne tardent pas à envahir le fruit. On se trouve alors en présence de vendanges atteintes par la cochylis et la pourriture grise.

Les précautions à prendre pour vinifier des vendanges cochylisées sont les suivantes :

1° Cuvage de courte durée ;

2° Sulfitage de la vendange à raison de 15 grammes d'acide sulfureux par hecto ;

3° Addition à la cuve de levures cultivées.

Vendanges mildiousées et oïdiées. — Les attaques des cryptogames les plus préjudiciables au vin sont celles qui ont lieu sur les raisins à partir de leur véraison.

Le mildiou des grains ou Rot-Brun détruit par effritement lent le raisin. La végétation des ceps atteints est retardée. Le moût obtenu est faible en sucre, riche en acides. Il contient une forte teneur de matières azotées. La coloration des vins est généralement inférieure à la couleur habituelle. Ces produits sont très susceptibles de prendre la maladie de la tourne.

Les raisins atteints par l'Oïdium mûrissent mal. Ils produisent des vins possédant un goût particulier, désagréable, dû aux spores des champignons qui se trouvent sur les fruits.

En présence d'une récolte atteinte par le Mildiou où l'Oïdium, il convient de suivre les conseils suivants donnés par notre ami, M. Ventre (1) :

1°) Egrapper ou avoir recours à des cuvages courts (au maximum 4 jours);

2°) Quel que soit l'état de la vendange, employer des doses d'acide sulfureux variant entre 12 et 15 grammes par hecto ;

3°) Recourir, comme complément au sulfitage, au levurage de la vendange.

4°) Soutirer dès que le vin s'est clarifié, afin d'en séparer les grosses lies qui contiennent tous les germes nuisibles.

Raisins atteints de pourriture grise. — Lorsque le Botrytis cinerea attaque les raisins des vignobles à vins ordinaires, il est accompagné le plus souvent de moisissures diverses.

Sur les raisins arrivés à maturité, par une température et des conditions d'humidité favorables, ces moisissures se développent très rapidement.. La pourriture vulgaire qu'elles déterminent a pour effet de communiquer parfois aux vins des vendanges sérieusement atteintes, le goût de moisi et les prédisposent à la casse brune.

Pour obtenir du bon vin, il faudrait procéder, au cours de la vendange, à

---

(1) *Progrès Agricole* 1917, p. 248.

un triage parfait des raisins pourris et les éliminer. Cette opération est actuellement trop onéreuse pour être mise en pratique. Mais on peut atténuer notablement l'influence néfaste de la pourriture en vinifiant en blanc.

On opérera dans ce cas comme il a été dit à propos des vendanges limonées, c'est-à-dire : foulage et pressurage rapides ; sulfitage du moût à haute dose, débourbage, addition de levures cultivées.

Pour des vendanges peu atteintes, le cuvage court et le sulfitage à raison de 15 grammes d'acide sulfureux par hecto seront des opérations améliorantes.

E. Hugues.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ASSOCIATIONS VITICOLES DE BOURGOGNE

Congrès de Mâcon du 9 août 1925

RÉGIME DES ALCOOLS DE BOUCHE ET D'INDUSTRIE

Messieurs,

Il nous paraît inutile de rappeler les textes législatifs qui ont imposé la séparation des alcools de bouche et d'industrie, et les raisons économiques et techniques qui militent en faveur de cette séparation. L'organisation actuelle et future du Service des Alcools vous a été exposée avec suffisamment de précision au Congrès de Dijon en 1924, pour qu'il soit possible de ne plus y revenir.

Mais étant donnée l'opposition manifestée récemment par l'actuel Ministre des Finances à la création d'un Office des alcools, sur la base des projets 358, 377, 808, de M. le Sénateur Maurice Sarraut, nous nous permettons d'insister en votre nom, auprès de MM. les Sénateurs, pour que ces projets viennent en discussion dès la rentrée des Chambres. Le régime actuel a fait ses preuves ; du point de vue financier il est parfaitement viable puisque le compte du « Service des Alcools » était au 31 décembre 1924, créditeur d'environ 140 millions ; au point de vue technique, le carburant national, d'ailleurs trop parcimonieusement livré par l'Etat, donne satisfaction aux usagers ; les milieux commerçants se sont familiarisés avec le nouveau régime ; le dernier projet Sarraut est déposé depuis le 12 décembre 1923 ; l'ère des hésitations doit donc être close ; il nous faut des réalisations à bref délai.

Toutefois, quelques modifications au régime actuel nous paraissent indispensables

Vous n'ignorez certainement pas, Messieurs, qu'à l'heure actuelle, l'acquit rose est délivré à la généralité des alcools de bouche et d'industrie, et que cet acquit ne peut porter mention ni de la provenance (c'est-à-dire de la nature de la matière première), ni de l'appellation d'origine du produit ainsi suivi ; en particulier les eaux-de-vie de vin et de marcs de vendanges sucrées en première et deuxième cuvées ne pourront bénéficier que du dit acquis, la Régie laissant toutefois au vendeur le droit d'indiquer sur la facture, la provenance et l'origine du produit ; l'acquit rose est également seul accordé aux vins de liqueurs et aux spiritueux composés, quelle que soit la

provenance de l'alcool ayant servi à leur fabrication. Par contre, aux eaux-de-vie et alcools naturels de vin (c'est-à-dire de vin, de piquettes, de vins désacidifiés, de lies fraîches), de marcs, de cidres (naturels ou industriels), de poirés, de cerises, de prunes, est accordé sur demande l'acquit blanc, avec indication obligatoire de la provenance et indication facultative de l'origine. Conformément à la thèse de la Commission Interministérielle de la Viticulture, nous estimons indispensable la réforme complète du régime des acquits sur les bases suivantes :

Acquit rose pour tous les alcools d'industrie.

Acquit blanc obligatoire pour tous les alcools de bouche et par conséquent pour les eaux-de-vie de vins et de marcs de vendanges sucrées en première cuvée.

Un projet de loi conçu dans le sens ci-dessus indiqué a été ou va être déposé ; nous croyons que le Congrès ferait œuvre utile en le faisant sien et en lui accordant l'appui de nos 28.000 confédérés.

*
* *

Toutefois le paragraphe 5 de l'article 4 du dit projet stipule que ne pourront prétendre à la dénomination « alcool, esprit ou eau-de-vie de vin » que les alcools et eaux-de-vie obtenus par la distillation exclusive du vin tel qu'il est défini par le décret du 19 août 1921 ; en conséquence, la dénomination « Eau-de-vie de vin » serait refusée aux eaux-de-vie de vins de moins de 6°5, aux eaux-de-vie de vins dits anormaux, c'est-à-dire de vins douteux ayant plus de 6°5, et présentant 2 au moins des caractères des vins mouillés par application des règles fixées par la Commission technique permanente (1); la même dénomination serait refusé aux eaux-de-vie de vins d'hybrides si la décision de la Commission Interministérielle de la Viticulture, en date du 11 juin dernier et tendant à retirer à ceux-ci la dénomination « Vin » venait à être entérinée par décret gouvernemental. Votre rapporteur se fait un devoir de combattre de telles fantaisies ; de tels désiderata sont inacceptables et ne peuvent être acceptés. Un vœu dans ce sens sera soumis dans un instant à votre approbation.

*
* *

Vous n'ignorez pas non plus, Messieurs, que le mutage des moûts et le vinage des vins se font indifféremment avec l'alcool industriel ou avec l'alcool de bouche ; or, ces deux industries ont absorbé en 1923-1924, 134.165 hectos d'alcool industriel à 100 degrés, ce qui correspond à 1.678.000 hectos de vin de 8 degrés. Des relèvements successifs des prix de l'alcool de cession (un arrêté ministériel du 7 juillet 1925 porte ce prix à 700 francs les 100° au lieu de 600) ont été imposés par le Ministre des Finances, sous la pression énergique des grands groupements viticoles ; mais étant donné que ces mesures ne sont que des palliatifs difficiles à obtenir d'ailleurs, étant donné que le marché des vins est actuellement encombré du fait de la surproduction vinaire, que le marché des alcools de bouche est alourdi par l'alcool de cidre industriel, il nous est apparu que, conformément à la thèse de la C. G. V. G., il y a lieu de réserver le marché de bouche aux seuls alcools de bouche, avec toutefois certaines atténuations, pour éviter la ruine des muteurs et vineurs

(1) Il y a là une erreur matérielle, le décret du 19 août 1921, ne vise en aucune façon les vins « anormaux », il n'en était pas question à cette époque. (*Note de la Rédaction*).

en cas de récolte vinaire déficitaire ; en conséquence, nous vous proposons d'adopter le projet ci-après :

a) En cas de récolte déclarée (France et Algérie) supérieure à 70 millions d'hectos, le vinage et le mutage ne pourraient être faits qu'avec de l'alcool de vin.

b) Les alcools de vigne (vins, marcs, etc.), seraient seuls employés en cas de récolte métropolitaine et algérienne comprise entre 55 et 70 millions d'hectos.

c) Pour une récolte inférieure à 55 millions d'hectos, muteurs et vineurs pourraient employer indifféremment les alcools de vignes, de cidres, de pommes et même d'industrie (1).

Par compensation, le mutage et le vinage des cidres seraient faits avec les seuls alcools de cidres, pour des récoltes vinaires métropolitaines et algériennes supérieures à 55 millions d'hectos.

Evidemment un tel projet va se heurter à une opposition résolue de la part du Service des Alcools et par conséquent du Ministre des Finances. L'alcool pour vinage et mutage a été acheté 250 francs les 100 degrés en 1923-1924 ; en supposant qu'il ait été payé le même prix aux betteraviers en 1924-1925 ; et qu'il ait été cédé en totalité au prix fort de 700 francs les 100 degrés, l'Etat va donc, avec projet, subir un manque à gagner de :

(700 fr. — 250 fr.) × 134.165 hectos = 60.374.250 fr.

Or, qui peut raisonnablement prétendre que d'un bénéfice de 140 millions de francs, on ne peut distraire 60 millions de francs, sans compromettre l'équilibre financier du budget des alcools.

En conséquence, nous vous demandons d'appuyer notre projet et nous demandons à MM. les Parlementaires de vouloir bien s'y rallier.

Cette obligation faite aux muteurs et vineurs de n'employer que l'alcool de bouche et par conséquent de faire accompagner leurs produits par le seul acquit blanc avec mention obligatoire de la provenance pourrait gêner ces industriels et discréditer leurs fabrications si des mentions telles que « vinés ou mutés avec de l'alcool de marc, de cidres, etc. » étaient obligatoires ; en conséquence, il nous est apparu qu'il y aurait lieu de ratifier l'article 2, paragraphe I du projet de loi ci-annexé, dispensant muteurs et vineurs de l'inscription de la provenance sur l'acquit accompagnant la marchandise.

* * *

Indépendamment des mesures ainsi préconisées, peut-être y aura-t-il lieu de contingenter les alcools de vigne et de cidres sur la base suivante :

1/3 du marché de bouche aux alcools de cidres et de pommes ;
2/3 aux alcools de vigne.

Dans l'Ouest est née une technique industrielle nouvelle qui permet d'obtenir par ensemencement et chauffage un cidre imbuvable destiné exclusivement à la distillation, en vue de la production d'alcools meilleur marché que ceux de vigne. D'autre part, la récolte des pommes a été surabondante, tout au moins en 1923-1924 ; de cette surproduction et de cette technique industrielle nouvelle ont résulté l'encombrement du marché des alcools de bouche et l'impossibilité pour nos vins d'aller à la chaudière.

(1) Le Congrès a repoussé ce dernier paragraphe, et a maintenu le principe de l'emploi obligatoire de l'alcool de vin.

Le contingentement permettrait à la distillation de rejouer de nouveau son rôle de soupape de sûreté vis-à-vis du marché des vins. Evidemment une telle mesure acceptée par les viticulteurs du Midi et les cidriers de l'Ouest ne peut faire l'objet d'un projet de loi et nous avouons sincèrement que les modalités d'une telle entente échappent à notre entendement.

Toutefois, étant donné que les cidres peuvent pratiquement être mouillés et sucrés sans limite, nous tenons essentiellement à ce que les eaux-de-vie de cidres provenant de moûts sucrés aillent obligatoirement aux usages industriels ; dans un pays viticole et cidricole comme le nôtre, et où les intérêts du Centre, du Midi et de l'Ouest sont étroitement solidaires, il ne saurait y avoir, au point de vue du sucrage, deux poids et deux mesures.

* * *

Enfin, Messieurs, des fraudes ont été signalées : la même usine travaillant à la fois pour le compte bouche et pour le compte industriel peut mélanger des cossettes de betteraves et des marcs de raisins, de pommes, ou mélanger les eaux-de-vie en provenant, donc, vendre à prix fort de l'alcool de betteraves pour la consommation de bouche. Il faut que cela cesse et que l'option soit imposée aux industriels, autrement dit que l'industriel ayant dans une même localité une ou plusieurs usines, même séparées par la voie publique, ne produise pendant trois ans, que de l'alcool de bouche ou que de l'alcool Etat, liberté lui étant laissée de changer de travail à chaque échéance de période triennale.

* * *

Comme conclusions au rapport ci-dessus, nous vous proposons d'adopter les résolutions suivantes :

1° Vote rapide et en tous cas avant le 28 février 1926 du régime des alcools sur la base des projets Sarraut ;

2° Réforme totale du régime des acquits : acquit rose aux alcools d'industrie ; acquit blanc à tous les alcools de bouche y compris les eaux-de-vie de vins et de marcs de vendanges sucrées en première cuvée ; non inscription de la provenance sur l'acquit blanc accompagnant les vins de liqueur, vermouths, mistelles et produits assimilés ;

3° Maintien de la dénomination « Eau-de-vie de vin » aux eaux-de-vie de vins de moins de 6°5 et à celles de vins anormaux (1) ;

4° Mutage et vinage avec le seul alcool vinique pour une récolte déclarée (France et Algérie) au-dessus de 70 millions d'hectos ;

Avec le seul alcool de vigne pour une récolte inférieure à 70 millions d'hectos.

5° Interdiction pour les eaux-de-vie de cidre sucré, d'aller sur le marché de bouche ;

6° Option obligatoire par les industriels entre l'alcool de bouche et l'alcool Etat, l'option ne pouvant être résiliée que tous les trois ans.

J. Fichet, *rapporteur.*

---

(1) Voir la note de la page 255.

CULTURE INTENSIVE DE LA VIGNE

Pluies. — Le vignoble du Roussillon a reçu de la pluie aux dates suivantes :

1° Dans la soirée du 3 octobre, dans la nuit du 3 au 4 et une partie de la matinée du 4. Cette pluie a été suivie de beau temps avec dépressions ;

2° La dépression d'octobre a amené la pluie le 6 et 7 novembre, pluie suivie de périodes de dépression et de fort vent du Nord ;

3° Pluie le 25 novembre suivie de dépressions et de quelques journées de vent du Nord ;

4° L'après-midi du 16 décembre, pluie parcimonieuse suivie de belles journées notamment en janvier avec dépressions et rosée blanche ;

5° Ce beau temps anormal pour l'hiver s'est prolongé la 1re quinzaine de février et nous a donné un peu de pluie le 18 février ;

6° La période du 18 février au 2 mars a été en général mauvaise avec vent du Nord. Elle s'est terminée le 2 mars avec une bonne pluie à partir de 8 h. 30 du matin avec neige l'après-midi ;

Malheureusement, les effets de cette bienfaisante pluie ont été annihilés par un fort vent du Nord froid avec plusieurs jours de giboulées (20 jours de mauvais temps) ;

7° Ce mauvais temps cesse vers le 29 mars pour faire place à des dépressions qui nous procurent de la pluie par orage le 3 avril à 9 h. du matin ;

Comme en février, cette pluie du 3 avril a été suivie de fort vent du Nord avec tempêtes qui ont annihilé ses effets ;

8° Cette mauvaise période prend subitement fin le 25 avril et le dimanche 26 nous avons de la pluie suivie de belles journées ;

9° Le ciel nous a gratifié parcimonieusement de pluie les 5, 9, et 23 mai ;

Du 23 mai au 8 juillet, nous n'avons pas eu de pluie ;

La période du 1er au 15 juin a été chaude et très belle ;

Elle a fait place du 15 au 29 inclus à une période de temps frais avec vent du Nord ;

10° Enfin, un orage dans la nuit du 8 au 9 juillet nous a donné de la pluie suivie d'une forte tramontane (vent du Nord) qui a fait disparaître, en 48 heures, les effets de cette pluie.

Cet exposé, à grands traits, du temps d'octobre à juillet, était nécessaire afin que le lecteur puisse comprendre dans ce qui va suivre, comment ce temps a influé sur la culture intensive du vignoble.

Binages. — Le ignoble n'a pas reçu cette année de labours à la charrue en fer.

De simples binages au bisoc, gratteuse et bineuse ont été exécutés.

Malgré les intempéries et la période d'arrêt pendant les sulfatages, le vignoble a reçu en moyenne de 8 à 11 façons de labour (un tènement en a eu 12).

Dès le 7 octobre, bien que les sarments ne fussent pas coupés, j'ai fait exécuter un labour croisé au bisoc dans tout le vignoble.

Ces labours ont été continués avec arrêts forcément les 6 et 25 novembre, 16 décembre et au 1er janvier le 3e labour était terminé ; le 11 janvier, notamment, un tènement recevait une 4e façon culturale.

En février, nous en sommes aux 4e et 5e labours.

La pluie du 2 mars suivie de 20 jours de mauvais temps ne nous a pas été utile.

La croûte terrestre a durci et j'ai dû employer la gratteuse pour ne pas faire des mottes.

Depuis le 15 février, la durée de travail était de 8 heures ; elle fut portée à 9 heures le 16 mars et à 10 heures le 13 avril jusqu'au 15 août.

En fin mars, 6e binage à la gratteuse suivi des 7e et 8e labours au bisoc en avril.

Bien que ces façons culturales aient été interrompues en mai par suite des sulfatages, en juin et juillet nous exécutions sur une grosse partie du vignoble un 9e labour à la gratteuse suivi des 10e et 11e labours à la bineuse et bisoc réunis.

A l'heure actuelle, bien que la sécheresse sévisse dans une partie de l'Aude et en Roussillon, ici le vignoble est frais. Je l'attribue à l'ameublissement de la couche supérieure terrestre.

A ce sujet, je me permets de mettre en lumière, par une expérience connue, le résultat des binages.

Expérience du sucre. — Plaçons dans une assiette un gros morceau de sucre entier et au-dessus, du sucre en poudre.

Si nous versons lentement de l'eau dans l'assiette, nous voyons cette eau monter vite par capillarité dans le sucre en morceau. Lorsque l'eau arrive au tas de sucre en poudre, elle marque un temps d'arrêt, puis elle monte lentement.

Le même phénomène a lieu sur la terre.

L'eau monte vite par capillarité dans la couche dure du sol.

Si la couche superficielle est dure, elle continue de monter et arrivée à la surface du sol, elle se perd par évaporation (effets du soleil et vent) dans l'atmosphère.

Au contraire si cette couche superficielle est ameublie, elle reste pour ainsi dire stationnaire et elle n'est évacuée que petit à petit dans l'atmosphère.

La réserve d'eau contenue dans le sol dure donc plus longtemps et alimente donc plus longtemps la plante. C'est là l'effet des binages répétés.

Cépages. — Coulure. — Oïdium. — Mildew. — La période chaude de la 1re quinzaine de juin a fait pousser très vite la vigne. Dans certains tènements la croissance des rameaux pendant cette période a atteint un mètre de longueur.

Il en est résulté que la floraison s'est effectuée, en partie, dans de mauvaises conditions : d'où la coulure et le millerandage.

Comme l'an dernier, la sécheresse avait agi sur la vitalité des souches, je n'ai pas fait exécuter la taille en vert.

La souche a donc poussé à bois.

Par ailleurs, le temps frais avec fort vent du Nord de la 2e quinzaine de juin, ayant arrêté les soufrages, nous avons été gratifiés à cette époque d'une forte attaque d'oïdium sur les Carignan et Grenache noir.

J'ai donc fait exécuter dès le 29 juin un 2e, puis un 3e soufrage. Actuellement, certains tènements ont reçu quatre soufrages et l'oïdium n'est pas complètement vaincu.

Le mildew a été inoffensif sauf dans un tènement labouré quelques heures avant la pluie d'orage du 23 mai.

Dans ce tènement, bien que le 2e sulfatage fût exécuté après cette pluie, nous avons dû procéder dès le 22 juin à un 3e sulfatage pour arrêter la marche de ce cryptogame.

Il y a donc lieu de surveiller de près les tènements qui sont labourés au moment d'une période pluvieuse.

Le carignan français a été fortement atteint par l'oïdium et la coulure; par contre le Carignan d'Espagne et le gros noir de la Calmette étaient indemnes fin juin.

Je persiste donc à préconiser ces 2 cépages dans les terrains à oïdium.

Les attaques de folletage et d'apoplexie sont nombreuses cette année, même parmi les jeunes souches. Là il n'y a pas encore de remèdes sûrs.

Fumure de la vigne par les feuilles. — A propos de ces maladies cryptogamiques, la chimie française doit encore faire des progrès.

Afin de réduire nos frais d'exploitation, il serait à souhaiter que nos chimistes nous trouvent une bouillie pouvant servir avec succès non seulement contre l'oïdium et le mildew mais encore pouvant servir à nourrir la plante par les feuilles en supprimant, en partie, la fumure du pied de la souche.

Sur ce point les Allemands nous devancent.

A l'Institut agricole de Munich, le docteur Hilmer a fait des expériences (sur la moutarde, l'orge, le tabac, etc.), sur la possibilité de nourrir les plantes en pulvérisant sur les feuilles des solutions diluées d'engrais.

Ces expériences ont été concluantes.

Les pulvérisations de sels de chaux et de magnésie n'ont rien donné.

Par contre, des pulvérisations au centième de nitrate d'ammoniaque, de phosphates de potasse, etc., ont montré que les plantes ainsi traitées se sont mieux développées que les plantes « témoin » et ont donné à la récolte un poids plus élevé de matière sèche.

A l'œuvre donc, Messieurs les Chimistes agricoles, et tâchez d'aller sur ce point plus vite que le Boche.

H. P. D. — Le tènement « les Cyprès » de 18.000 pieds de Rupestris greffés en 7120 Couderc et 46-43 Seibel n'a reçu que des binages.

Ce tènement n'a eu aucune attaque de mildew.

Les 7120 Couderc sont absolument résistants à l'oïdium.

Sur les 8 à 9.000 pieds de 46-43 Seibel, je n'ai vu des traces d'oïdium que sur deux pieds.

Alors que la récolte des Carignans français a été endommagée malgré 3 et 4 soufrages, sans soufrage, celle de ces H. P. D. est saine.

Nombreuses sont les souches de 46-43 portant 3 et 4 kilog. de raisins.

Sur quelques-unes, le soleil de midi à 14 heures a provoqué un peu de grillage du côté nord.

Cela tient à ce que ces jeunes souches attachées d'un tuteur n'ont pas assez de feuilles pour garantir les raisins des rayons ardents du soleil.

Cet inconvénient disparaîtra avec le vieillissement des souches.

Les quelques « Flot d'Or » 2653 Seibel, disséminés un peu partout pour remplacer les manquants ont mal végété.

Mis en place en hiver 23-24, la sécheresse de 1923-1924 en a tué un grand nombre. Cette année quelques-uns ont un raisin.

Là aussi pas d'oïdium, pas de mildew.

Enfin dans deux autres champs d'expérience où végètent tant bien que mal

une vingtaine de numéros d'hybrides, quelques numéros promettent beaucoup.

Sur ces numéros, je ne ferai connaître le résultat de mes recherches que plus tard afin de ne pas leurrer les viticulteurs qui, comme moi, sont à la recherche de bons H. P. D.

La grosse propriété a donc intérêt à planter une partie de son vignoble en hybrides, car ces hybrides diminuent forcément les frais d'exploitation.

Ici, j'estime l'économie à réaliser aux 25 o/o des frais d'exploitation.

Que l'on le veuille ou non, le Midi viticole, s'il veut vivre, doit résolument imiter les autres régions.

C'est une absurdité que de vouloir empêcher de planter des Hybrides.

Dans cette question, nous aurons les 3/4 des vignerons français contre nous.

Le remède des crises viticoles n'est pas là.

D'ailleurs, il est impossible d'empêcher un vigneron de planter le vinifera qui conviendra à sa terre, car si on adoptait ce point de vue, pourquoi les vignerons des « Aspres » ne demanderaient-ils pas la suppression des cépages à grands rendemements (aramon, etc.) et la suppression de la taille longue, etc.

Ce serait alors une vraie guerre fraticide viticole.

Là n'est pas le salut.

Vespeille, 16 août 1925.

G. Pigouche.

CONTRAT TYPE DE VENTE DE VINS [1]

Entre les soussignés,

Il a été convenu :

Article premier. — M. A..., propriétaire du domaine de..... situé commune de....., a vendu par l'intermédiaire de M. B...., courtier à..., à M. C....., négociant en vin à....., sa cave de....., composée environ de..... hect. vin rouge et... hect. vin blanc, au prix de... fr. l'hecto nu (2), pris sur place et payable comptant lors de chaque retiraison.

Art. 2. — Le vin a été reconnu et agréé par l'acheteur qui est devenu propriétaire à ses risques et périls, le vendeur ne garantissant que la solidité de ses foudres durant la période concédée pour l'entière livraison.

Art. 3. — L'enlèvement complet de la marchandise devra être effectué au plus tard le 30 juin prochain.

Art. 4. — Le consume sera à la charge de l'acheteur à partir du 11 novembre, date à laquelle le plein des futailles sera fait en présence de l'acheteur ou lui dûment appelé à cet effet.

Art. 5. — Les deux soutirages habituels du vin vendu seront effectués par les soins de l'acheteur. Le vendeur devra seulement fournir un homme et le matériel de la cave, utile pour cette opération.

Art. 6. — Les vins vendus seront assurés pour le montant du présent marché, par les soins et aux frais du vendeur et pour le compte de qui il appartiendra.

(1) Modèle établi par la Société d'agriculture du Gard, modifié dans son article 8.

(2) ou le degré.

Art. 7. — Un acompte du quart approximatif du montant du marché imputable sur la dernière livraison, sera versé dans les 48 heures. A la fin de chaque mois une mensualité proportionnelle à l'importance et à la durée du marché, sera versée par l'acheteur, toutes les fois que ce dernier n'aura pas retiré durant ce mois, une quantité de vin pouvant produire une somme équivalente.

Art. 8. (ancien). — L'acompte du quart et les mensualités ci-dessus stipulées sont ou seront versées pour garantir l'exécution intégrale du marché, en sus du gage résultant pour le vendeur de la possession dans sa cave de la marchandise vendue, dûment agréée par l'acheteur, et devenue sa propriété.

Art. 8. (nouveau). — « M. B... verse ce jour à M. A..., propriétaire, comme cautionnement, à titre de garantie du marché, la somme de..., cette caution fait partie intégrante du marché, servira au paiement de la dernière livraison et, au cas où l'acheteur ne se conformerait pas aux conditions stipulées ci-dessus, soit pour les retiraisons, soit pour les paiements, voire même par suite de faillite, ladite caution sera acquise de plein droit au vendeur, sous réserves de dommages, s'il y a lieu » (1).

Art. 9. — Le vendeur se réserve de prélever sur le vin vendu..... hectol. pour ses besoins et ceux de son personnel.

Fait à le (2)

BIBLIOGRAPHIE

La culture du Pyrèthre. — La Cie P.-L.-M. vient de rendre un nouveau service aux viticulteurs en publiant sous le n° 26, une brochure de vulgarisation sur le Pyrèthre de Dalmatie.

Cette brochure a pour auteur M. le professeur Juillet, qui est le savant le plus qualifié pour traiter cette question qu'il connaît mieux que personne.

Dans cette brochure de 40 pages, tout ce qui traite du pyrèthre, de sa plantation, des soins de culture et de récolte, le mode de fabrication et d'emploi du savon pyrèthre, est résumé d'une façon claire et pratique.

Aussi les viticulteurs dont les vignes ont été ravagées, cette année, trouveront le plus grand profit à la lecture de cette brochure et remercierons et le Professeur Juillet et la Cie P.-L.-M. de l'avoir édité.

V. V.

Les habitants de la ruche, par P. Lemaire, lauréat de la Société des agriculteurs de France, 1925, 1 vol. in-16 de 126 pages avec 25 figures. Franco : 3 fr. 50. (Librairie J.-B. Baillière et fils).

Ce serait une autre erreur de s'imaginer que l'art d'exploiter les abeilles

---

(1) Dijol — Acompte et cautionnement, n° 34, et n° 40, 1921. Voyez aussi : Guibal. — Contrat de vente de vins, n° 45, 1922.

(2) Ce contrat qui doit être rédigé en double exemplaire, sur papier timbré à 2 fr. 40, peut ne pas être enregistré. S'il l'était, il ne serait soumis qu'au droit fixe de 6 francs

Dans le cas seulement de litige porté devant les tribunaux, il serait passible du droit de 2 fr. 50 o/o. Dans la généralité des cas, c'est par lettre confirmée par courrier que se traitent les affaires.

est très difficile, et exige des soins minutieux et constants. L'entretien d'une dizaine de ruches n'est pas un travail très considérable. A la campagne, beaucoup de personnes peuvent se livrer à cette intéressante occupation, et elles en retireront grand profit. Dans les années d'abondance, outre le miel qu'elles garderont pour leur propre consommation, elles pourront en livrer au commerce une certaine quantité et tirer ensuite de la récolte de cire un véritable bénéfice.

Enfin, les abeilles n'enrichissent pas seulement l'agriculteur par leur travail; elles sont encore bienfaisantes pour les fleurs. En allant butiner, elles contribuent pour une large part à les féconder. En récoltant pour elles « elles accomplissent ainsi des milliers de mariages » par la distribution des poussières fertilisantes qu'elles emportent sans s'en douter.

Enfin la culture des arbres fruitiers en vue du rapport et sur une grande échelle est impossible sans le concours de l'abeille domestique.

Voici un aperçu des matières traitées dans *Les Habitants de la Ruche :*

Une colonie d'abeilles. Son organisation. — Anatomie de l'abeille. — Les différentes races d'abeille. — Les métamorphoses de l'abeille. — Les sens chez l'abeille. — Le bourdonnement de l'abeille. — Psychologie de l'abeille. — L'abeille au printemps. — L'abeille en été. — L'abeille en automne et en hiver.

L'installation du Jardin : Choix du terrain, Clôtures, Tracé général, Améliorations foncières, Aménagement cultural, Installation de l'eau, Abris, Outillage, par Roger Lequertier, ingénieur-agronome. — Ouvrage honoré d'une souscription du Ministre de l'Agriculture. — Un volume in-16, de 192 pages, illustré de 90 gravures, broché, 6 fr. 90. — Librairie Garnier frères, 6, rue des Saints-Pères, Paris, 7e.

Comment choisir un terrain ?

Comment, de nu et d'inculte qu'il est, le transformer en un jardin fertile et commode à cultiver ?

C'est l'objet du présent ouvrage qui s'adresse à l'ouvrier ou à l'employé désirant — sur 500 ou 600 mètres — se procurer la majeure partie ou la totalité même des produits potagers nécessaires à l'alimentation familiale.

Les personnes possédant une plus grande superficie de terrain, trouveront également tous les renseignements pour l'aménager dans de bonnes conditions.

Manuel de Tonnellerie (Bibliothèque professionnelle), par Raymond Brunet, ingénieur-agronome. Professeur à l'Ecole supérieure de commerce de Paris. 1 vol. in 18 de 284 pages avec 99 figures, cartonné 12 francs. Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.

Chapitre premier : Notions de géométrie. — Chapitre II : Les matières premières de la tonnellerie. — Chapitre III : La fabrication à la main. — Chapitre IV : Les futailles. — Chapitre V : Construction des autres récipients en bois que les tonneaux. — Chapitre VI : La fabrication mécanique. — Chapitre VII : Les expéditions et les transports. — Chapitre VIII : Les Écoles de Tonnellerie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le commerce ayant eu besoin de se réassortir pendant la dernière huitaine, des demandes se sont produites, lesquelles coïncidant avec la hausse des cours à la propriété, ont amené une élévation des prix pratiqués sur place de Paris. On a payé des vins rouges du Midi 7° aux environs de 76 fr., des 8° l'ont été de 79 à 82 fr., des 9° de 85 à 88 fr., des 10° de 90 à 95 fr., des 11° aux alentours de 100 fr. Des Algérie rouges ont vu les prix de 100 à 105 fr. pour des 11° et de 107 à 112 fr. pour des 12°. Du côté des vins blancs, on a offert des Algérie de 105 à 120 fr., des vins du Centre 8° l'ont été aux environs de 75 fr.; des vins faisant 9° de provenances diverses ont vu le taux de 85 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares de Paris, et suivant qualités, bien entendu.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les sorties des entrepôts ont été assez réduites du fait de la grève des camionneurs. Néanmoins, la demande est restée suffisamment active pour motiver une reprise des cours qui s'inscrivent en hausse de quelques francs, surtout en petits degrés plus recherchés.

Rien de changé en ce qui concerne les ordres des détaillants, il faut attendre la fin des vacances pour voir les acheteurs refaire quelques provisions. Dans des quartiers ouvriers, on voit des vins 8°5 affichés 1 fr. 25, des Touraine blancs 1 fr. 70 le litre.

LANGUEDOC. — La hausse continue.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 août	Cours du 7 sept.
7 à 8°..................	60	»	»
8 à 9°..................	à	8°. — 58	8°. — 62
9 à 10°.................	84	à à	à à
10 à 11°................	»	11°. — 73	11°. — 75
11 à »	»	»	»
Costières...............	92 à 105	6 fr. 25 à 7 le d.	7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	»	»
Blanc Bourret...........	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er septemb.	Cours du 8 septemb.
7 à 8°..................	7,50 à 8 fr. 50	8°.— »	»
8 à 9°..................	le degré	9°.— 64	8°1/2. — 65
9 à 10°.................		à à	à à
10° et au-dessus........		11°.— 75	11°. — 80
Rosé....................		»	»
Blanc...................		»	»

Sous marcs ou sur souche : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Le solde de la cave de M. Jamme, de Cournonterral, 800 hectos environ, vin rouge de 10 degrés, vient d'être vendu au prix de 80 francs l'hectolitre nu, enlèvement décembre.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 2 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 63 à 75 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 7 à 7 fr. 25 ; blanc, 7.50 à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

On offre en vins de 1925 de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré, suivant nature rougi ou rosé et suivant conditions d'enlèvement.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 août	Cours du 4 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	9°. — 63	8°. — 64
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	11°1/2. — 72	10°5. — 75
Vins rosés	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.	»
Vins blancs	8 à 8 fr. 75 le d.	7,50 à 8 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 septembre. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 75 à 81 fr.; de 11 à 12 degrés, de 81 à 85 fr.; de 12 à 13 degrés, de 85 à 90 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 5 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, 64 fr.; 9 degrés, de »» à »» francs; 10 degrés, de 78 francs; de 11 degrés, de »» à »» francs, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Vins blancs : manquent.

Sur souches : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 août	Cours du 3 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	63 à 71	8 à 9°. — » »	8 à 9°. — » »
9 à 10°	71 à 80	9 à 10°. — 65 à 70	9 à 10°. — 68 à 75
10 à 11°	80 à 90	10 à 11°. — 70 à 75	10 à 11°. — 73 à 78
11 et au-dessus	90 à 100	11 à 12°. — 75 à 80	11 à 12°. — 78 à 83

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 5 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 67 à 82 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 68 à 90 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 90 fr.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 août	Cours du 5 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	62 à 65	60 à 65	60 à 65
9 à 10°	68 à 76	65 à 70	68 à 72
10 à 11°	76 à 90	70 à 75	72 à 78
11 à 12°	90 à 105	75 à 80	78 à 84
12 à 13°	»	80 à 85	84 à 90

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 2 septembre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 62 à 67 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 67 à 73 fr. ; rosé de 7 fr. à 7 fr.25 le degré ; blanc de 7 fr. 25 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 80 à 90 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 29 août 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 6 à 6 fr 50

Vins blancs :

De raisins rouges, 6 fr. à 6 fr. 50 le degré.

De raisins blancs, 5.75 à 6 fr.25 le degré.

Marchandise rare, marché ferme.

Achats sur souche (propriété), 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales : raisins du Midi, blanc, 100 kilos, 200 à 460 fr.; noir, 180 à 240 fr. ; œillade, 250 à 350 fr. ; muscat, le kilo, 4 à 5 fr. ; chasselas d'Espagne, muscat, le kilo, 3 à 4 fr.

Avignon. — Raisins blancs, extra, 125 à 175 fr. ; ordinaires, 110 à 120 fr. ; olivettes, 175 à 200 fr. ; œillades, 175 à 200 fr.

Perpignan. — Raisins, de 100 à 125 fr. ; muscats, 100 à 175 fr.

Boulbon. — Cours du marché du 8 septembre. — Chasselas doré 1er choix, 175 fr. ; beaux, 160 fr. ; ordinaires, 155 fr. ; Valensy-Réal, 155 fr. ; muscat d'Alexandrie, 180 fr. Marché très actif, l'offre à peu près égale à la demande.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 850 à 860 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 375 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 650 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 450 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 400 fr..

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 640 à 650 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 350 à 360 fr.

Narbonne.— 3/6 de marc, 7 fr. 67 le degré ; 3/6 marc et eau-de-vie de marc manquent ; alcool sur nouvelle campagne : 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 10 le degré ; 3/6 marc, 86°, 6 fr. 80 le degré l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Trois de vin à 86°, alcool non rectifié, 7 fr. 30 le degré.

Alger. — Trois-six de marc à livrer sur récolte prochaine, 570 à 590 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 8 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
	—	—	—
Blé........	126 126,25 P.	126,25, 126,50, 126,25 P.	126,50, P.
Seigle.......	100 A.	100 A.	100 N.
Avoine noire.	99,25 à 99,50	98,25 P.	99 P.
Avoine.......	97 N.	95,50 V.	94 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2..............	165 3/4	98 22	130 97	— 3 16
Maïs disp..............	111 5/8	74 20	95 25	— 1 82

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 163 3/4 c. (129 fr. 39 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 149 1/2 cents (118 fr. 13).

Alger. — Blé tendre colon, 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon, 137 à 138 fr. les 100 kilos. Orge colon, 87 à 88 fr. Avoine colon, 89 à 90 fr. les 100 kilos. Foin, 20 à 23 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Arles-sur-Rhône (B.-du-R.), 2 septembre.

Foin de Crau 34 fr. ; luzerne de Provence 32 à 33 fr. ; les 100 kilos : foin de la région 26 à 29 fr. les 100 kilos sur wagon départ.

Bourgoin. — (Isère), 3 septembre.

Foin 12 à 15 fr. ; paille de blé 10 à 14 fr. ; de seigle 15 à 18 francs les 100 kilos.

Castelsarrasin (T.-et-G.), 3 septembre.

Foin 15 fr. ; luzerne 18 fr. ; pailles de blé 10 fr. ; dito d'avoine 8 fr. les 100 kilos en culture.

Marseille, 4 septembre.

Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché faible. Foin de Crau 32 ; similaire Crau 29 ; de région 27 ; du Champsaur 24 ; de l'Isère 23 ; du Doubs 21 ; paille de blé rouleau 22 ; batteuses 15.

Rouen (Seine-Inf.), 4 septembre.

Foin 275 fr. ; luzerne 300 fr. ; pailles de blé 110 à 115 fr. ; dito d'avoine 85 à 90 fr. les 1.000 kilos départ région. Fourrages pressés, les 1.000 kilos pailles de blé 110 à 115 fr. ; dito d'avoine 85 à 90 fr.

DIVERS

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 80 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 74 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 65 fr. ; Canons, 72 fr. ; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 218 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 30 août au Samedi 5 septembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	19	»	21	16	»	»
Lundi	22	10	19	14	0.1	3
Mardi	24*	16	22	11	»	»
Mercredi	»	»	20	11	»	»
Jeudi	21	8	21	11	»	»
Vendredi	»	11	21	10	»	0.2
Samedi	19	»	23	»	»	»
Total	1405	668	1602	789	76.9	121
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	2	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	27	»	856	484	22.1	144
Clermont-Ferrand						
Dimanche	23	14	25	13	»	»
Lundi	18	10	25	»	«	»
Mardi	21	9	25	10	»	»
Mercredi	»	»	21	6	»	»
Jeudi	23	»	17	7	»	»
Vendredi	22	10	20	6	«	»
Samedi	18	6	23	7	»	»
Total	1158	574	1631	738	89.6	116
Bordeaux						
Dimanche	27	14	23	15	»	»
Lundi	25	11	24	11	»	»
Mardi	27	11	29	16	»	»
Mercredi	»	»	27	11	»	«
Jeudi	24	15	23	7	»	»
Vendredi	24	9	22	7	»	»
Samedi	22	6	26	7	»	»
Total	1315	767	1777	835	68.2	134.3
Toulouse						
Dimanche	28	13	29	13	»	»
Lundi	26	12	25	14	»	»
Mardi	27	11	29	16	»	»
Mercredi	»	»	31	14	»	»
Jeudi	26	13	23	11	»	»
Vendredi	24	13	25	10	»	»
Samedi	24	10	29	18	»	»
Total	1564	903	1945	1041	177	155.7
Perpignan						
Dimanche	29	20	24	15	»	»
Lundi	31	20	25	14	»	»
Mardi	31	19	30	16	»	»
Mercredi	»	»	32	15	»	»
Jeudi	29	17	24	16	»	4.2
Vendredi	27	16	24	14	»	«
Samedi	»	16	25	14	»	»
Total	1560	1103	1945	1200	27.9	112.7

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	»	»	1000.4	493.6	»	112.2
Besançon						
Dimanche	24	15	21	15	»	»
Lundi	»	»	22	15	»	3
Mardi	»	»	28	12	»	»
Mercredi	»	»	18	9	»	»
Jeudi	21	8	20	9	3	»
Vendredi	20	9	19	11	3	»
Samedi	»	4	20	9	1	»
Total	376	693	1430	835	117	124.1
Lyon						
Dimanche	25	13	21	14	»	1.6
Lundi	20	12	26	14	»	1
Mardi	23	12	24	12	»	»
Mercredi	»	»	23	11	»	»
Jeudi	24	11	20	11	»	»
Vendredi	22	12	21	7	»	0.4
Samedi	»	15	23	8	»	»
Total	1663	885	1720	940	194.2	187.5
Marseille						
Dimanche	»	14	24	15	»	»
Lundi	28	15	27	18	»	»
Mardi	28	13	28	18	»	»
Mercredi	»	»	27	12	»	»
Jeudi	27	18	22	14	»	»
Vendredi	25	13	26	10	»	»
Samedi	»	15	27	15	»	»
Total	1243	916	1891	1047	151.4	10.1
Montpellier						
Dimanche	32.3	13.9	27.0	12.9	»	»
Lundi	30.5	12.9	29.2	14.8	»	»
Mardi	31.2	12.7	29.0	14.5	»	»
Mercredi	31.0	14.3	25.1	13.0	»	«
Jeudi	28.0	17.1	24.6	15.5	»	»
Vendredi	24.4	14.1	24.4	9.5	»	»
Samedi	23.9	12.9	22.6	13.8	»	0.7
Total	2127	1189.4	2123.3	1175 2	61.3	140.3
Alger						
Dimanche	»	17	26	21	»	»
Lundi	28	«	26	20	»	»
Mardi	27	21	31	19	»	»
Mercredi	»	»	25	21	»	»
Jeudi	27	20	28	21	»	»
Vendredi	26	16	30	21	»	»
Samedi	27	21	30	20	»	»
Total	1130	866	2056	1432	1	»

Observations. — Eté

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Une brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O. I. Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.

Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.

Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.

Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.

Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.

Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.

Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V°

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

lfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

olution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

'annins chimiquement purs.
'annins purs pour œnologie.
'annins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

gent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

gents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de publique, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-ANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay ne). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Sociéte Anonyme par Actions. Capital : 4 500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux que les *Solutions sulfureuses* souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 38 DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 1925

TOME LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
OCT 3 1925

Vinification parfaite

et Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

ou

MULTILEVURES

Radioactives **JACQUEMIN**

PREPARÉES

à l'INSTITUT LA CLAIRE à DIJON

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans Préparation de Levain

MAXIMUM D'ALCOOL — MAXIMUM DE BOUQUET
MAXIMUM D'AMÉLIORATION — MAXIMUM DE PLUS-VALUE
CLARIFICATION RAPIDE — GOUT DE TERROIR SUPPRIMÉ
DIMINUTION DES LIES, ETC...

Défoxage des Vins d'Hybrides

Uue brochure de 48 pages sur les **Radiolevures** *et le* **Bio-Sulfite** *Jacquemin*, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 34 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN,** O.☩. Directeur de l'Institutde Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE,** près **Nancy.**

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS

CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES

A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

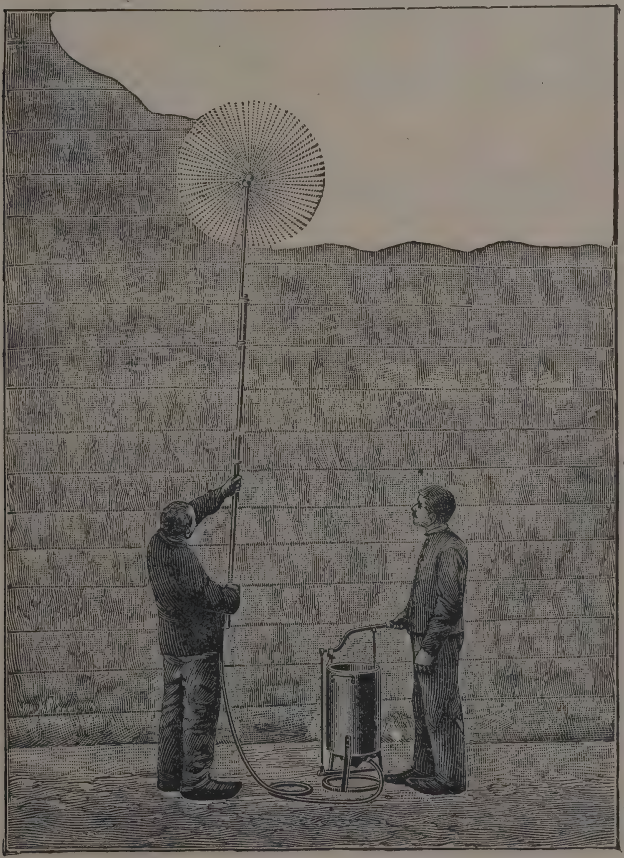
CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour **VIGNES**

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ
VOS ÉCURIES — ÉTABLES — BERGERIES
avec le **Badigeonneur Mécanique "Le PRESTO"**
SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



ÉTABLISSEMENTS VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)
Succursales : MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange

OU DES MOUTS

consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE[B] JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

renfermant **20 o/o** d'Acide Sulfureux libre pur
et **20 o/o** de Phosphate Bi-Ammonique pur.

Garanti sans Bisulfites alcalins

Sulfitage et Phosphatage simultanés

Produit approuvé par la Loi

RESULTATS MERVEILLEUX

Demander Brochure et Renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

46e Année. — N° 38 20 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz................. Chronique. — La situation ; — L'Eudémis ; — La viticulture et les P. D. dans les Vosges ; — L'Excoriose ; — Contre le vin.

A. Godillac.............. Le premier Congrès commercial du raisin de table.

Louis Rolland........... Résultats des champs d'expériences de variétés de blés, organisés dans l'Aveyron, en 1923-1924.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La grande semaine de motoculture.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Le beau temps persiste dans le Midi de la France. Des pluies, et encore peu importantes, ne sont tombées que dans les Pyrénées-Orientales, où elles ont été néanmoins très efficaces. L'Aude, l'Hérault et la Provence continuent à être secs. Le vent du Nord souffle constamment. Jusqu'ici, pas de ces humidités nocturnes qui font grossir les grains de raisin : non pas que les grains puissent absorber l'humidité de l'air, ils bénéficient simplement de l'eau que la plante prend dans le sol et qu'elle n'évapore pas. La récolte perd plutôt qu'elle ne gagne.

Les autres régions ont eu — et elles en avaient besoin — une semaine de temps beau et relativement sec, mais froid ; il a gelé en Champagne, en Côte-d'Or et ailleurs, gelées blanches sans gravité ne portant que sur les bas-fonds.

Toutes ces conditions ne favorisent pas la maturation. Depuis quelques jours, les pluies ont recommencé à tomber, notamment dans l'Est de la France et en Allemagne, où l'on se plaint d'une température exagérément basse. Il faut bien qu'en Allemagne,

notamment, on redoute une maturité très insuffisante pour que des mesures administratives aient été envisagées dans le but de donner aux vins récoltés les qualités qu'ils ne pourront acquérir naturellement ; en fait foi le communiqué suivant :

« Les vignerons de la Moselle, de la Sarre et de la Ruwer, dont l'Union a son siège social à Trèves, multiplient leurs démarches pour obtenir l'aide de l'Etat allemand dans les circonstances difficiles qu'ils traversent. Ils ont obtenus déjà d'importants résultats que la *Gazette de Francfort* résume comme suit :

1° Le Ministère de l'Agriculture vient d'élever de 30 à 80 millions de marks les crédits spéciaux mis à la disposition des vignerons, pour leur faciliter l'achat des tonneaux et du sucre nécessaires aux prochaines vendanges ;

2° L'Etat fait aussi remise aux vignerons, pour cette année, du tiers de l'impôt sur le vin, ce qui représente un nouveau secours de 20 à 25 millions de marks ;

3° Des pourparlers sont en cours avec le Ministre des Finances pour accorder de nouvelles diminutions d'impôts au vignoble, qui serait officiellement déclaré en état de misère (Notstandsgebiet) et, notamment, pour supprimer, à titre exceptionnel, cette année, l'impôt sur le sucre destiné au sucrage des vendanges ;

4° De son côté, le Ministère de l'Hygiène organise un contrôle sévère des caves situées en dehors du vignoble, pour empêcher les fraudes ;

5° Enfin, l'abaissement des tarifs de transport des vins est à l'étude.

A. C.

En Bourgogne, la récolte est déficitaire, ainsi que nous l'avons déjà dit. En certains points de la Côte fine, elle sera encore satisfaisante.

« Dans la région de Beaune et particulièrement à Volnay et Pommard, la récolte en vins fins sera certainement inférieure d'un bon tiers à celle exceptionnelle de 1924-1925 ; mais, par contre, dans la côte de Nuits, ce pessimisme des vignerons ne se justifie pas : la récolte sera au moins égale en quantité à l'année dernière. Il n'y a pas eu de mildiou cette année ; mais, par contre, une forte invasion d'oïdium, favorisée probablement par un hiver très doux, a fait des dégâts sérieux aussi bien dans la côte de Nuits que dans la côte de Beaune. Les vers ont littéralement saccagé des parcelles entières de vignes ; aucun remède n'arrive à avoir la faveur des vignerons, pas plus les arséniates de chaux ou de plomb que la chaux en poudre. Dans la région de Gevrey-Chambertin et Nuits-Saint-Georges, des vignes entières sont atteintes de rougeau ; mais il est étroitement localisé.

« Il fait actuellement froid; la gelée blanche a fait son apparition, à Chevrey en particulier ; aussi la maturation n'avance guère ; l'acidité des moûts varie entre 9 et 13 grammes par litre ; toutefois rien n'est encore perdu.

« La vendange a commencé à Pommard ; mais c'est incontestablement beaucoup trop tôt ; dans l'ensemble, on ne vendange que vers le 20, 25 septembre.

« Les stocks de vins fins, à la propriété, seront insignifiants ; les ventes sont actives en ce moment ; la cave coopérative de Morey-Vignerons vient encore de vendre 13 pièces de 1924 à 1850 fr. logé
et 13 — 1924 à 1950.

« A Chambertin un propriétaire à vendu sur souche à 5 fr. le kilo du Pinot livrable à la propriété, c'est-à-dire au même prix que l'an dernier.

« La situation économique est et reste brillante pour les seuls vins fins. On s'oriente nettement vers le retrait de l'appellation Bourgogne aux vins fins ayant des appellations communales déguisées ; le jugement du Tribunal de Beaune qui autorise la plantation du Pinot avec l'appellation Bourgogne n'importe où dans l'arrondissement de Beaune y est pour beaucoup. Ce mouvement d'opinion a entraîné le rajeunissement du bureau du Syndicat général des Producteurs de vins fins de la Côte-d'Or, qui compte 800 membres environ et qui n'est pas affiliée à la Confédération de Bourgogne (24.000 adhérents). Du fait de ce rajeunissement, les vues de la Confédération et du Syndicat général se rapprochent : une entente paraît possible et le statut bourguignon a des chances sérieuses de voir le jour. »

11 septembre 1925.

Les insectes agissent localement. A côté de vignes très atteintes, il en est d'autres indemnes ou presque indemnes. Le mildiou d'été est dû généralement à des orages localisés et c'est ce qui fait qu'on rencontre, même peu éloignés les uns des autres, des vignobles inégalement envahis. La production de la vigne est souvent jalouse, on en voit les raisons.

L'oïdium a été plus répandu que d'ordinaire ; peut-être, dans les régions septentrionales, est-ce parce que le temps a été généralement couvert, ne permettant pas au soufre d'avoir son efficacité habituelle. Mais il en a été de même dans le Midi, et là cependant le soleil n'a pas manqué, et on a évité la maladie avec le soufre. Dans le Centre, le Nord, les soufrages ont eu peu d'efficacité. C'est peut-être aussi - indépendamment d'un temps défavorable — que les quantités de soufre employées sont très faibles, presque dérisoires par rapport à celles dépensées dans le Midi.

Même irrégularité de la production et pour des raisons analogues en Gironde.

« J'ai tardé à répondre à votre lette, car j'étais un peu embarrassé pour vous fixer.

En Gironde, la récolte est ce qu'on appelle chez vous jalouse. Dans des endroits les vignes sont fort belles, pas de maladies. Dans d'autres, au contraire, le mildiou et ensuite les coups de soleil en ont enlevé une grande partie. De sorte que les uns seront heureux et les autres feront une récolte réduite.

Je crois que dans l'ensemble du vignoble girondin, il faut s'attendre à ne pas faire plus d'une récolte égale au 3/4 de celle de 1924.

Je vous avance ces chiffres, toutefois avec énormément de réserve, vu la difficulté de porter une opinion exacte en présence de l'inégalité de production selon les régions ».

L'Eudémis

Les notes que nous avons données sur la situation de la récolte, tiennent compte des dommages causés par la première et la deuxième invasion de l'Eudémis, mais non de la troisième. Celle-ci, on espérait que les fortes chaleurs du 15 et du 16 août, qui ont grillé beaucoup de raisins, grilleraient aussi les œufs que les papillons étaient en train de pondre à ce moment. Il n'en a rien été, semble-t-il, car une troisième génération est apparue vers le 7 septembre causant déjà des dommages importants, en certains points bien entendu. Il n'y a rien à faire pour les arrêter, sinon hâter les vendanges.

Qu'adviendra-t-il des larves de cette troisième génération ? Sauf dans les vignes vendangées très tardivement, la plupart d'entre elles iront à la cuve ; et probablement les vignes qu'elles ont envahies seront indemnes l'année prochaine. Il sera facile de s'en assurer en temps utile par un examen des écorces.

Il semble que les vignes vendangées les premières ne devraient jamais avoir d'eudémis, la vendange la faisant disparaître en privant de nourriture les chenilles qui errent sur les sarments, etc... Et cependant, dans ces vignes, il y a tout de même des invasions qui, il est vrai, restent plutôt faibles. Ne serait-ce point les tardivons de la deuxième génération qui assurent dans ce cas la conservation du parasite ?

Comme le dit notre correspondant de la Côte-d'Or, aucun vermicide n'a encore gagné la confiance des vignerons. Et pourtant beaucoup sont efficaces : la nicotine, le pyrèthre, l'arsenic, les solutions éthérées diverses, et d'autres, et même beaucoup d'autres détruisent œufs et chenilles, quand ils sont appliqués en temps voulu — ce qui est possible — et avec soin, — et ceci est une autre affaire.

Tous ces produits sont employés en solution ou en bouillie. Répandus à la manière des bouillies cupriques sur l'ensemble de la souche, leur efficacité est évidemment nulle. Ils doivent atteindre les raisins, pénétrer entre les grappillons, en couvrir toute la surface. Cela est presque pratiquement possible quand on

a affaire à des souches de faibles dimensions, bien palissées sur échalas, ébourgeonnées et présentant bien les grappes à l'air. Cela est *pratiquement* impossible dans les vignobles à souches très développées, couvrant le sol ou même palissées sur fil de fer : l'opération demande trop de temps. Et puis, l'Eudémis ou la Cochylis ne s'en prennent pas chaque année à nos vignes ; et plutôt que de s'astreindre à effectuer des traitements qui seront parfois inutiles, on préfère courir le risque d'une invasion éventuelle.

Il faudra chercher autre chose, par exemple des poudres, qui sont d'un emploi facile et rapide, ou encore des traitements d'hiver à effectuer seulement quand les insectes paraissent assez nombreux sous les écorces et autres abris, ou encore autre chose. Nous reviendrons la dessus.

La viticulture et les P. D. dans les Vosges

Vers 1860, la vigne occupait dans les Vosges 5.000 hect. et 5.670 en 1882. Actuellement elle ne couvre plus que 200 ha. environ. Les causes de cette réduction sont indiquées dans la note suivante, extraite de *l'Agriculture dans les Vosges* due à la collaboration de MM. Julien Perrette et Gaston Adam, directeurs des Services agricoles.

En 1882, il y avait 5.670 hectares de vignes dont les plants étaient surtout des gamays et quelques pinots et qui occupaient principalement les coteaux marneux du Keuper et du Muschelkalk. Les cantons où cette culture était la plus répandue étaient ceux de Lamarche, Charmes, Dompaire, Mirecourt et Vittel.

L'ancienne vigne a presque complètement disparu ; on l'a remplacée par des plantations de pruniers ou de bois dans les parties les plus élevées, par de l'herbe dans les parties basses et il en est encore resté une importante proportion en friches.

Elle donnait un vin léger, acide, qui prenait du bouquet en vieillissant et qui était apprécié par la clientèle locale. Les vignerons faisaient un vin de seconde cuvée, en ajoutant de l'eau et du sucre sur les marcs, et cela donnait une boisson familiale.

Le phylloxéra et les maladies cryptogamiques, de même que la rareté de la main-d'œuvre, ont contribué à l'anéantir presque entièrement. On a, d'abord, replanté avec des plants greffés, mais comme il fallait encore les traiter contre les maladies, on les a de nouveau délaissés pour ne se servir que de producteurs directs.

Il a fallu, naturellement, en raison du climat, choisir des plants hâtifs ou de première époque. Les deux plus répandus sont actuellement l'Oberlin 595

et le Baco n° 1 qui semblent donner satisfaction ; en dehors d'eux, on trouve quelques plantations de Gaillard 2, Noah sélectionné, etc.

La Société départementale de Viticulture, subventionnée par l'Office agricole, a créé plusieurs vignes d'expériences où sont étudiés de nouveaux hybrides et, en particulier, ceux de l'Institut viticole de Colmar.

L'ouvrage précité a été publié à l'occasion du concours pour la prime d'honneur. Parmi les lauréats des prix culturaux, nous relevons les noms de MM. Millot et Etienne. M. Millot est bien connu des viticulteurs. Il y a un Gamay-Millot intéressant pour les régions les plus froides.

Les rapporteurs consacrent à son œuvre les notes suivantes :

M. Millot (Charles), à Mandres-sur-Vair. — Avec M. Millot, nous pénétrons dans le domaine de la vigne. Président de la Société de Viticulture des Vosges, M. Millot a suivi les traces de son père qui a consacré toute sa vie à cette intéressante culture. Jadis, la vigne était prospère dans les Vosges et donnait une réelle valeur aux coteaux de la Plaine. Elle disparut avec le phylloxéra et les maladies cryptogamiques. Aujourd'hui, en présence des cours soutenus du vin et de l'apparition de producteurs directs appropriés à la région, qui permettent une culture facile et sans traitement, les agriculteurs créent des vignobles pour l'approvisionnement en boisson de la ferme. Ces vignobles, en lignes espacées et établies sur fils de fer, permettent l'usage de la charrue et des houes mécaniques assimilant ainsi la vigne, comme façons, à celle des plantes sarclées. L'essentiel est d'utiliser des plants rustiques, résistant aux maladies, à maturité précoce et donnant un vin acceptable. Le problème semble à peu près résolu, et les producteurs employés, notamment le Gamay-Riparia Oberlin 595, ont donné satisfaction et encouragé la reconstitution. Mais on peut faire mieux. Chaque jour de nouveaux hybrides apparaissent, séduisants et parés des plus belles qualités que la pratique ne confirme pas toujours. C'est pour discerner, au milieu de ces innombrables papillons, les numéros intéressants, que M. Millot, en accord avec la Société de Viticulture, a organisé, d'une part, des pépinières d'expériences ; d'autre part, des vignobles de démonstrations. Nous avons vu, en comparaison, l'Oberlin 595, le producteur classique du pays ; le Gaillard n° 2 ; le Kniperlé, sur lequel on fonde de grands espoirs ; le Thomur et le Douriou, de Baco, ainsi que de nombreuses variétés diverses. L'avenir dira à quel plant sourira la fortune.

Des plantations entières d'Oberlin 595, de Kniperlé, chargées de grappes, montrent les profits que ces plants sont susceptibles de procurer.

M. Millot consacre en plus une surface murale importante à la vigne en espalier : chasselas, malingre, muscats, cépages alsaciens divers fournissent abondamment des raisins de table fort appréciés par les enfants de la colonie scolaire.

La culture fruitière n'est pas non plus négligée : les espaliers, mirabelliers, questchiers, pommiers à couteau, pêchers, sont très nombreux sur le domaine qui comprend en outre des cultures maraîchères diverses.

Pour encourager M. Millot dans ses recherches, vulgarisées par la Société de Viticulture, le jury lui décerne un objet d'art.

M. Etienne (François), à Epinal, ancien horticulteur, se livre de son côté à l'étude des meilleurs producteurs directs pour le département et la région de l'Est.

Sur une colline bien exposée, il a comparé différents cépages et arrêté définitivement son choix sur le Baco n° 1 qui lui donne toute satisfaction ainsi qu'à ses amis. Ce producteur bien connu est très vigoureux et résistant, se plaît dans tous les sols et mûrit de bonne heure.

M. Etienne, praticien habile, multiplie cette variété par un procédé rapide de boutures horticoles faites sur couches qu'il livre en temps utile aux expérimentateurs et viticulteurs. Il met en comparaison également le Thomur et le Douriou. L'installation que M. Etienne nous a présentée est simple et bien comprise. Les agriculteurs vosgiens ont toute facilité pour mettre en comparaison les Oberlin 595, Gaillard n° 2, Kniperlé et Baco n° 1 qui semblent devoir constituer le fonds de la viticulture vosgienne et déterminer le cépage qui doit être adopté définitivement par la pratique.

Tout de même, boire du Noah et autres P. D. à la place des légers et fins Gamay et Pinot, cela n'indique-t-il pas une résignation inattendue chez les vignerons amateurs de bon vin comme ils l'étaient tous il n'y a pas bien longtemps encore !

L'excoriose

Nous appelons l'attention des viticulteurs sur le fait signalé dans la lettre suivante :

« Vous permettrez à un ancien élève de votre Ecole de venir vous demander un conseil.

Par ce même courrier, je vous envoie un colis contenant quelques sarments avec raisins attachés dont le pédoncule porte à la base un cercle noir qui détermine le dessèchement de celui-ci et du raisin ! Je crois qu'il s'agit d'une des formes de l'Anthranose, mais je tiendrais à obtenir de votre haute autorité une précision ainsi que des conseils pour la combattre.

Etat général de la vigne : Aramon sur Rupestris du Lot et Rupestris Ganzin, sur fil de fer ; arrosages copieux, fumure annuelle et variée.

Belle végétation, récolte abondante.

Taille de quarante avec remplacement du long bois tous les ans.

Etat de la souche : végétation normale durant l'année ; pas de mildew, 5 sulfatages.

Cette maladie ne se manifeste ni sur les feuilles ni sur les grains, mais seulement sur les pédoncules au moment de la véraison.

Traitement : ayant constaté ces faits l'an dernier, j'ai badigonné en février la souche et le long bois avec la formule Vermorel (sulfate de fer à saturation, acide sulfurique 1 litre). Pas d'autre traitement.

J'ai constaté une notable amélioration cette année.

J'espère que ces indications vous permettront de me fixer et de m'indiquer un traitement si possible ».

J.-S. (Aude).

Il s'agit de l'Excoriose, maladie nouvelle qui est encore à l'étude. Nous ferons ultérieurement connaître les résultats des expériences entreprises pour la combattre. Mais nous voudrions surtout que les vignerons la recherchent dans leurs vignes et nous la signalent s'ils la trouvent. Il s'agit en somme pour le moment d'en déterminer la gravité et l'importance.

Contre le vin

On lit dans *l'Opinion :*

« Plusieurs lecteurs nous signalent la singulière campagne que certains docteurs mènent, par T. S. F., contre le vin, notre plus belle richesse matérielle, — spirituelle même. Tandis que *Radiola* offre à ses écouteurs de charmantes et utiles causeries gastronomiques hebdomadaires, la Tour Eiffel ou, ce qui serait plus grave, le poste des P. T. T., fait chaque semaine entendre des vitupérations contre le nectar donc le Christ disait : « Buvez, car ceci est mon sang ».

Vraiment les Etats-Unis abusent qui, par haine du vin, bouleversent les traités relatifs aux limites territoriales. Libre à eux de développer chez eux les maladies et la folie qui sont le plus clair résultat de leur prohibitionnisme, comme, le 25 août dernier, le constatait le Congrès des Eglises, à Stockholm ; mais qu'ils déchaînent chez nous des prosélytismes funestes à notre santé, à notre esprit, à notre production et à notre commerce et que des français se fassent leurs porte-parole, c'est excessif et regrettable.

Le vin, mauvais à la santé ! Docteur, vous portez-vous mieux que nous ? Ne faites-vous pas comme ces apôtres de la repopulation qui sont célibataires ou n'ont pas d'enfants ? Ignorez-vous les bienfaits curatifs des bons vins, prônés par vos confrères mêmes ?

Allez donc visiter nos beaux vignobles, gloires de France, et vous y verrez la santé fleurir et la longévité parer les villes et les villages où Bacchus et Noë sont toujours vénérés. La longévité ? Le 7 août dernier, à Arnex, canton de Vaud, mourrait — comme Milon de Crotone — le doyen de la Suisse, M. Jacques-François Baudat, âgé de 103 ans. Or, si M. Baudat ne fuma jamais beaucoup, *il avait toujours largement bu du vin*. Qu'en dites-vous, Docteur ennemi de ce vin dont tous les livres sacrés — hormis le Coran — ont chanté les louanges ?

Que les gourmets et les gourmands, les artistes et les savants, les syndicats viticoles protestent contre une telle campagne funeste à notre pays et à peine compréhensible hors de France. Et que notre T. S. F. se consacre à nos gloires et non pas à un puritanisme nocif et stupide ».

Transmis aux C. G. V.

L. Ravaz.

PREMIER CONGRÈS COMMERCIAL DU RAISIN DE TABLE

Le premier Congrès commercial du raisin de table s'est tenu à Agen les 24 et 25 août. C'est la Cie des chemins de fer d'Orléans qui a eu l'initiative de cette manifestation, elle a été secondée par les Cies du Midi, du P.-L.-M. et par l'Office agricole départemental.

Peu de gens se doutent de l'importance du commerce auquel donne lieu le raisin de table. Le Secrétaire Général du Congrès, M. Poher, n'a-t-il pas annoncé qu'aux 100.000 tonnes de raisins transportés pour la consommation

en France s'ajoutent 21.000 tonnes de raisins frais qui vont en Allemagne, 6.000 tonnes en Angleterre, 3.600 tonnes en Suisse et quelques milliers de tonnes dans les pays du Nord de l'Europe, au total 144.000 tonnes environ.

Or les rapporteurs, à ce Congrès, ont prouvé qu'il était possible d'augmenter nos exportations et de concurrencer l'Espagne et l'Italie sur les marchés étrangers si les syndicats de producteurs et de vendeurs se concertaient. Nous pouvons annoncer que cette entente a été faite au Congrès d'Agen. D'autre part, des questions très importantes ont été étudiées et discutées, notamment celles relatives aux améliorations à apporter à la culture et à la conservation du raisin de table, à la multiplication de certaines variétés commerciales, aux progrès réalisés par les hybrides nouveaux, aux moyens à utiliser pour lutter contre les insectes et les maladies de la vigne. Mais ne devait-on pas examiner également les procédés à employer pour faire une propagande efficace en faveur du raisin de table ? Et le rôle important que joue pour la vente, la présentation du raisin et les emballages ne devait-il

pas retenir l'attention des producteurs et des vendeurs ? Je me propose de résumer succinctement les rapports qui ont été présentés.

C'est M. Guillon, Inspecteur Général de la viticulture, remplaçant M. le Ministre, qui ouvre le Congrès. La Présidence en est donnée à M. le Sénateur Carrère, qui précise le but de cette réunion.

« Nous sommes ici, dit-il, pour rechercher les améliorations à apporter à « la culture et aux procédés de conservation du raisin de table ; pour en « favoriser la consommation et agrandir nos débouchés ».

Le marché européen. — C'est M. Poher, Ingénieur de la Cie du P.-O., qui se charge de tracer les grandes lignes du Marché européen La France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, dit-il, sont des pays exportateurs. La Suisse, la Belgique, la Hollande sont des pays purement importateurs. La France, malgré les efforts des Cies de chemins de fer n'a pu forcer le goût Anglais et faire accepter nos Chasselas. Il recommande : 1° de ne produire que les variétés demandées par les consommateurs ; 2° d'exporter *résolument* vers la Suisse, l'Allemagne, le Danemark, les pays Scandinaves.

Mais pour vendre facilement, il faut produire à bon compte ; c'est pourquoi nous passerons très rapidement en revue les régions qui produisent beaucoup et nous indiquerons ensuite les moyens à employer pour augmenter les rendements.

Les Grandes régions de production. — *Le Sud-Ouest.* — La culture du raisin de table occupe dans cette région une surface de 6.600 hectares répartis dans les départements du Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne et Lot. La production moyenne par hectare est faible : 3.600 kgs, mais on peut arriver à 5.000 kgs. Le prix moyen de vente est de 190 fr. le quintal.

La région du Sud. — Des cinq départements qui forment cette région, ce sont ceux de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales qui produisent le plus de raisins de table. Le premier fournit 165.000 quintaux par an, le second 18.000 quintaux. La gare de Montpellier envoie à elle seule 6.500 tonnes à destination de Paris, de la Suisse, de la Belgique, de l'Allemagne.

La région du Sud-Est. — C'est la plus importante des régions de production. 8.300 hectares sont occupés par cette culture, donnant 60.000 tonnes de raisins. Le Vaucluse, le Gard, les Bouches-du-Rhône et le Var en expédient 57.000 tonnes. Les principales variétés cultivées sont : le Chasselas doré et le Servan.

La région parisienne. — Les Centres de production sont : Thomery, Champagne-sur-Seine, Conflans, Sainte-Honorine. La récolte est vendue à Paris. Depuis la guerre les surfaces cultivées diminuèrent beaucoup, elle n'est plus que de 112 hectares.

La région Algérienne et Tunisienne. — La production totale peut être évaluée, cette année, à 210.000 quintaux dont 110.000 passent à Marseille, traversent la France pour être vendus en Allemagne, en Belgique, en Hollande et en Suisse.

La région des cultures forcées du Nord. — Le rapporteur de cette question, M. Whir, nous annonce avec tristesse que la culture de la vigne en serre sera bientôt abandonnée. La main-d'œuvre, le charbon, le matériel sont à des prix trop élevés. Cette culture localisée au centre Roubaix, Tourcoing n'a produit en 1924 que 30.000 kilogs de raisins.

Améliorations à apporter à la culture du raisin de table. — La première amélioration à réaliser sera de multiplier les variétés commerciales à l'exclusion des autres.

Les variétés commerciales de raisin de table. — Voici comment on peut les classer (1) : 1° Variétés hâtives : Angevine Oberlin, Madeleine Céline, Précoce de Courtillier, Dattier de Beyrouth, Lignan ; — 2° Variétés 1/2 hâtives : seule la variété « Chasselas doré » doit être cultivée ; — 3° Variétés tardives : Gros Colman, Muscat de Hambourg, Servan Parise et Olivette noire. Celles que nous recommandons sont les suivantes : Chasselas doré, Lignan blanc, Servan, Gros Colman. Tous ces cépages craignent les maladies cryptogamiques qui font de gros dégâts dans nos vignes. Or les hybrides sont, en général, résistants aux maladies, c'est pourquoi nous avons demandé à M. Rouart, Président de l'Office agricole régional du Sud, de nous faire connaître les meilleures variétés.

Les hybrides de raisins de table. — Il nous cite les 5061, 5279, 5916 de Seibel et le 4752 dont les raisins se conservent sur la souche sans pourrir, le Chasselas-Baco et le 1647-8 de Malègue. Tous ces cépages donnent des raisins blancs. Parmi les roses : les 5750, 6024 et le 6090 de Seibel.

Amélioration des procédés culturaux. — C'est M. Ravaz, le savant directeur de l'Ecole de Montpellier, qui nous rappelle que pour augmenter la production de nos vignes, il est indispensable d'améliorer nos procédés culturaux. On doit d'abord choisir un bon porte-greffe, ensuite éviter la coulure en supprimant les extrémités des rameaux, enfin travailler le sol superficiellement et appliquer des fumures organiques. Cependant, nous dit-il, si on exagère les fumures on diminue la qualité des raisins. Pour nos régions (2), si on dépasse 5000 kilogs à l'hectare on perd d'un côté ce qu'on gagne de l'autre.

D'autre part, pour avoir de beaux fruits, il faut lutter contre les maladies cryptogamiques et les insectes.

La lutte contre les maladies et les insectes. — M. Marsais, sous-directeur de la Station viticole de Paris, nous indique les moyens de les combattre. Le seul remède pratique pour préserver les vignes du mildiou est le cuivre en combinaison. Contre l'oïdium on emploie le permanganate et le soufre. L'anthracnose est arrêtée par le sulfate de fer, l'acide sulfurique. Quant aux ravageurs, la cochylis et l'eudémis, on les détruit avec la nicotine, le savon de pyrèthre.

Emballages et présentation. — On a dit, avec juste raison, que pour vendre facilement, il était indispensable de bien présenter nos raisins, d'où la nécessité de les emballer soigneusement. Pour cela, M. Cousteil, secrétaire de l'Association des producteurs de Montauban, nous fait les recommandations suivantes : N'exagérez pas l'emploi de la frisure de papier pour préserver les raisins contre le choc ; utilisez le papier cristal pour en isoler les couches, classez bien vos fruits.

Les divers procédés de conservation. — Le très distingué M. Charmeux, vice-président de la Société Nationale d'horticulture de France, indique qu'on peut conserver les raisins avec leur rafle verte ou avec leur rafle sèche. Le premier procédé est le meilleur, cependant dans nos régions, il ne

(1) D'après M. Tacussel, Président de l'Office Agricole du Vaucluse.
(2) Sud-Ouest.

prend plus d'extension par suite du défaut de main-d'œuvre. La conservation en rafle sèche est plus facile, mais moins rémunératrice.

La vente pour les Associations. — C'est M. Lignac, secrétaire général des Syndicats de Lot-et-Garonne, qui développe ce sujet. Je signale les résultats obtenus pour les syndicats de vente de l'Eure, de la Seine-et-Oise, du Finistère, etc... et du Danemark. La preuve est faite que la coopération rend les plus grands services pour la vente des produits agricoles. Pour réussir, il faut organiser une fédération de syndicats parce que seules les *grandes* associations peuvent escompter le succès.

Il nous reste maintenant à exposer la partie la plus intéressante du programme du Congrès. Nous parlerons :

1° De l'importance de notre marché national ;

2° Des débouchés offerts par les pays étrangers ;

3° Des propriétés thérapeutiques du jus de raisin.

1° *Le Marché français.* — Le plus important est le marché parisien. En effet, 1 million de kilos de raisins sont vendus aux Halles centrales.

D'autre part, les villes industrielles du Nord de la France consomment beaucoup de raisins frais ; les centres de Lille, Roubaix, Tourcoing, etc..., en ont absorbé 6.000 tonnes en 1924. La région de l'Est a demandé l'année dernière 3.400 tonnes de raisins. Dans le Nord-Ouest, les quantités vendues vont en progressant, de 210 tonnes en 1922, elles sont passées à 430 tonnes en 1923. Enfin on doit tenir compte des débouchés offerts par nos stations thermales, balnéaires, climatiques.

Mais c'est le marché étranger qui doit retenir notre attention.

2° *Les marchés étrangers.* — Tous nos efforts doivent être dirigés vers l'exportation.

a) Le Marché Anglais. — Actuellement nous vendons à la Grande-Bretagne 33.000 tonnes de raisins, mais nous sommes concurrencés par l'Espagne, le Portugal, la Belgique, la Hollande, même l'Afrique du Sud ! L'Angleterre pourrait absorber une plus grande quantité de nos produits. Il faut pour cela satisfaire les goûts des consommateurs anglais, et bien présenter nos raisins. Seules les grappes à gros grains *noirs* (musqués ou non), peuvent être envoyées en Angleterre.

b) Le marché Allemand.— En 1924, il est entré en Allemagne 49.000 tonnes de raisins contre 1.600 tonnes en 1923 ! Les villes industrielles Allemandes nous offrent de très importants débouchés, mais nous devons nous rappeler qu'il faut aux ouvriers de ce pays des produits bon marché.

c) Le marché Suisse. — M. Perrens, président de l'association des importations Suisses, nous annonce que 80.000 quintaux de raisins sont entrés dans son pays en 1924, sur lesquels 37.000 venaient de France. Nos chasselas sont particulièrement recherchés. Il demande : que les emballages soient bien faits, les fruits classés, les colis pesés exactement.

d) Le marché Belge et Hollandais est peu important. 190 tonnes de raisins vont en Belgique, 8 tonnes en Hollande.

e) Le marché Danois, Suédois et Norvégien. — Il serait possible de vendre dans ces pays des quantités appréciables de raisin de table. Les fruits craquants et à peau résistante sont demandés. Les expéditions pourraient être faites, toutes les semaines, par le port de Dunkerque.

1° *Les propriétés thérapeutiques du jus de raisin.* — M. le Dr Rouanet démontre que le jus de raisin peut être utilisé pour combattre les maladies

de foie et de reins et qu'il est efficace contre la constipation. Des exemples nombreux précisent ses affirmations.

M. le Dr Butner, d'Aubagne, insiste sur la valeur alimentaire du raisin et le recommande aux surmenés, aux affaiblis, aux personnes qui fournissent un gros travail physique.

M. Vincens, directeur de la Station Œnologique de Toulouse, montre que le raisin contient des diastases et des vitamines très utiles pour faciliter la digestion.

D'autre part, il nous assure que les moûts concentrés trouveraient des débouchés aux Etats-Unis qui en consomment beaucoup.

N'y aurait-il pas là une solution à la crise de mévente du vin dont souffre le viticulteur ? M. Vincens conseille de faire des essais sur de petites quantités, puis de mettre en vente ces moûts concentrés en Amérique.

Enfin M. Mahoux, directeur des Services agricoles, et M. Solère, ingénieur civil des mines, présentent des rapports l'un sur l'utilisation des raisins de table avariés pour la fabrication du vin, l'autre sur l'intérêt qu'il y aurait à transformer en raisins secs les raisins de table de nos colonies.

LES VŒUX

Les vœux suivants ont été adoptés :

1° M. Perrens, délégué des associations Suisses, propose la création d'un office national du raisin de table ;

2° M. Ducasse demande que des sanctions sévères soient prises contre les braconniers qui détruisent les petits oiseaux auxiliaires précieux des viticulteurs ;

3° M. Abeille invite MM. les Congressiste à adresser une protestation au Conseil d'Etat pour faire rejeter la décision prise par le Conseil municipal de Paris qui veut relever les droits d'octroi sur les raisins ;

4° M. Mathieu espère que les Compagnies de Navigation assureront, comme avant la guerre, la liaison entre nos Colonies Africaines et la Métropole.

Il réclame contre les projets de relèvement des droits de douane ;

5° M. Marsais juge indispensable la collaboration des praticiens et des services des stations agronomiques de recherches ;

6° MM. les Drs Rouanet et Butner seraient heureux de voir l'Académie de Médecine mettre à l'essai le jus de raisins dans les hôpitaux de Paris ;

7° M. le député Chaumié demande, par l'intermédiaire de M. Poher, que la Compagnie des Chemins de fer d'Orléans dresse une carte de France ou seraient indiqués les besoins de toutes les villes en raisins de table ;

8° M. Gillin, directeur de l'Enseignement agricole de la Tunisie, obtient la promesse qu'un deuxième Congrès de raisin de table aura lieu en France l'année prochaine et que les membres actuels du bureau garderont leur mandat jusqu'à l'ouverture du suivant.

CONCLUSIONS

Les conclusions que nous pouvons tirer du premier Congrès du raisin de table intéressent :

1° *Des questions d'ordre scientifique.* — C'est l'étude et la comparaison des variétés commerciales de raisin de table qui retient d'abord l'attention des congressistes, enusuite c'est M. Rouart qui nous cite les meilleures variétés d'hybrides connus actuellement, il insiste sur les qualités et les défauts de

chacun d'eux. D'autre part M. Marsais nous fait connaître les moyens à employer pour défendre nos vignes contre les insectes et les maladies. M. Ravaz nous démontre que les procédés culturaux peuvent améliorer la production en quantité et en qualité. Cependant, si nous exagérons les rendements, la qualité baisse rapidement. Il y a pour chaque région une limite quantitative qu'on ne doit pas dépasser.

Enfin il a été prouvé que le seul procédé de conservation à adopter est celui qui conserve aux grappes leur rafle verte.

2° *Des questions d'ordre économique et commercial.* — M. Poher a tracé les grandes lignes du marché européen et les rapporteurs qui lui ont fait suite ont démontré que les marchés français, anglais, allemands, suisses, etc...., étaient susceptibles d'offrir actuellement de très importants débouchés. La surproduction n'est pas à craindre si nous savons satisfaire les goûts des étrangers et bien présenter nos produits. Enfin, nous pouvons dire que le premier Congrès commercial du raisin de table a marqué une ère nouvelle pour l'écoulement facile de nos fruits. Les délégations des commerçants étrangers se sont mis en contact direct avec les producteurs ou leurs syndicats. Le Congrès d'Agen a donc abouti à des résultats positifs.

A. GODILLAC,
Professeur d'agriculture à Agen,
Adjoint à la direction.

RÉSULTATS DES

CHAMPS D'EXPÉRIENCES DE VARIÉTÉS DE BLÉS

ORGANISÉS DANS L'AVEYRON EN 1923-1924

La Société Centrale d'Agriculture a organisé en 1923-1934, comme les années précédentes, un certain nombre de champs d'essais de variétés de blés répartis dans les différents arrondissements. Une subvention de 2.000 francs, accordée à notre Société à ce point de vue, comme l'année précédente par l'Office Régional, nous a permis de faire face à la plus grande partie des frais engagés pour la mise en train et le contrôle de ces essais, qui étaient la continuation logique et naturelle des expériences commencées depuis 3 ou 4 ans, par l'Office agricole départemental et la Société d'Agriculture.

Les instructions données aux expérimentateurs n'ont subi aucune modification cette année, par rapport à celles de l'année précédente ; le champ d'expériences devait, comme d'habitude, se trouver, autant que possible, en bordure d'une route et avoir une superficie d'un demi-hectare et comme culture précédente, il devait avoir porté, de préférence, une plante sarclée convenablement fumée.

Dispositions des expériences. — Les champs d'essais devaient tous être divisés en 5 parcelles de 10 ares, perpendiculaires à la route. Chaque parcelle devant recevoir une variété différente; la parcelle du milieu étant ensemencée avec du blé de pays, fourni par l'expérimentateur, était destinée à servir de témoin. La Société d'Agriculture se chargeait de fournir gratuitement les semences nécessaires aux quatre autres parcelles (à raison

de 20 kilos par variété), ainsi que tous les engrais utiles (phosphatés, potassiques et azotés).

Les expérimentateurs s'étaient engagés à suivre tous les conseils qui pouvaient leur être donnés par la Société, et notamment, ils devaient peser à part la récolte des 5 parcelles et adresser à Rodez un compte rendu de leurs observations sur un questionnaire rempli par eux au jour le jour pendant toute la durée de l'expérience.

Voici la liste des expérimentateurs qui avaient été choisis pour entreprendre ces essais :

MM. Jaye, aux Pesquiès, par Villefranche-de-Rouergue ;
Rivière, instituteur à Naucelle ;
Fabre, maire de Durenque ;
Theuluc, à Brommat, par Mur-de-Barrez ;
Roustan, à Savignac, par Saint-Affrique ;
Rolland Joseph, à la Couaille, Commune de Pruines, par Nauviale ;
Migayrou, aux Ondes, par Millau.

Les quatre premiers de ces expérimentateurs avaient déjà fait des essais analogues l'année précédente.

Nous allons rendre compte maintenant, successivement, des résultats les plus importants, obtenus dans chacun de ces champs d'expériences :

M. Jaye, aux Pesquiès, par Villefranche-de-Rouergue.

Nature du terrain et emplacement : terre d'alluvions, siliceuse ; horizontale, dans la vallée de l'Aveyron. Sur culture de pommes de terre bien fumée. Préparation du sol : labour et scarifiage. Engrais chimiques employés pour le blé : 200 k., super : 200 k., sylvinite : 50 k., sulfate d'ammoniaque à l'automne et 50 k. nitrate au printemps. Façons d'entretien : hersage, destruction du chiendent et des chardons.

Levée normale, tallage vigoureux sur toutes les variétés, sauf celle de Bon Fermier dont la semence était sans doute de mauvaise qualité.

Voici les rendements rapportés à l'hectare.

Carlotta Strampelli............	14 q. 80
Bordeaux.................... ...	12 q. 20
Inversable Vilmorin............	11 q. 80
Japhet........................	10 q. 70
Bon Fermier, témoin............	7 q.

Le Bordeaux et l'Inversable Vilmorin avaient donné, l'an dernier, respectivement, 21 quintaux et 19 quintaux 50.

Le Carlotta Strampelli paraît tout à fait digne d'intérêt pour la région de Villefranche comme rendements en paille et en grain (hauteur de la paille, 1 m. 55).

Note particulièrement favorable également pour le Rouge de Bordeaux, qui depuis 3 ans maintient ses rendements dans une bonne moyenne et fournit des produits de première qualité.

M. Rivière, instituteur à Naucelle.

Terrain de Ségala, très siliceux, pente légère, assez profond, altitude 500 mètres. Culture précédente : pommes de terre, haricots, avec chaux et fumier de ferme. Façons préparatoires : hersage, labour. Engrais chimiques : 200 k. scories ; 100 k. sylvinite, 50 k. sulfate d'ammoniaque répandu au

moment des semailles ; 50 k. nitrate au mois d'avril. Façons d'entretien : 2 hersages au mois de mars.

Excellent effet des engrais ; très peu de mauvaises herbes ; un peu de rouille.

Voici les rendements :

Bretonnières	26 q.
Bon Fermier	25 q.
Blé du pays, témoin	23 q. 50
Suisse-22	23 q.
Inversable Vilmorin	22 q. 50

Hauteur moyenne de la paille dans les différentes variétés, 0 m. 85.

M. Rivière conclut que le Bretonnières et le Bon Fermier sont des blés très avantageux pour la région de Naucelle, tant au point de vue de la qualité qu'à celui de la quantité ; le Suisse 22 a mûri deux ou trois jours plus tard, ce qui le rend jusqu'à un certain point moins intéressant que les variétés précédentes.

Le Bretonnières s'était déjà classé premier l'an dernier avec 23 q. 50. Les qualités de cette variété suisse commencent à être reconnues par les agriculteurs des environs qui sont venus voir le blé soit pendant la végétation, soit au moment du battage, et toute la récolte Bretonnières a été retenue d'avance par des propriétaires voisins.

M. Fabre, maire à Durenque.

Terre de Ségala, 700 mètres d'altitude ; après pommes de terre ayant reçu du fumier, de la chaux et des scories ; engrais chimiques pour le blé : 200 k. scories ; 200 k. sylvinite ; 50 k. sulfate d'ammoniaque enfouis en automne ; 50 k. nitrate au printemps. Semailles, le 11 novembre après labour. Façon d'entretien : hersage. Excellent effet des engrais et du nitrate en particulier.

Voici les rendements à l'hectare :

Suisse 22	19 q.
Bretonnières	17 q.
Blé du pays, témoin	16 q. 80
Inversable Vilmorin	16 q. 10
Bon Fermier	15 q. 70

Les deux blés suisses qui venaient déjà en tête l'an dernier, se sont maintenus au premier rang, et paraissent à multiplier dans la région de Durenque en raison de son altitude élevée.

M. Thouluc, à Brommat, par Mur-de-Barrez.

Terrain argilo-calcaire ; 650 mètres d'altitude ; pente douce et terre assez profonde. Culture précédente : pommes de terre, sarrazin, maïs ; préparation pour le blé : labour, hersage. Emploi de super et de sulfate d'ammoniaque.

Semailles à la volée le 20 octobre et hersages au printemps.

Les variétés de blés essayées ont été semées non pas sur 10 ares, comme le prévoyait le programme de l'expérience, mais sur des surfaces beaucoup plus grandes, ce qui a permis d'avoir des résultats plus précis et de ménager des témoins sans engrais. L'effet des engrais a, d'ailleurs, été excessivement sensible puisque l'emploi du super et du sulfate d'ammoniaque a

produit un supplément de récolte variant suivant les variétés de 5 à 8 quintaux à l'hectare.

La maturité a eu lieu dans les premiers jours d'août, sauf en ce qui concerne le Bon Fermier, qui a mûri le 27 juillet.

Voici le rendement des parcelles avec engrais :

Bon Fermier	29 q.
Suisse 22	28 q.
Blé du pays, témoin	28 q.
Japhet	25 q.
Roi René	25 q.

Moyenne dans la région, 17 à 18 quintaux.

Le Suisse 22 et le Bon Fermier, qui étaient déjà les premiers du classement en 1923, se sont maintenus en 1924 ; il est regrettable que le blé Bretonnières n'ait pu être essayé également dans ce champ d'expériences, notamment pour remplacer le Roi René, qui n'était pas précisément à sa place et dont la semence d'ailleurs était loin d'être pure.

M. Rolland, à la Couaille, commune de Pruines, par Nauviale.

Terrain argilo-siliceux, fertile profond, en pente douce, 450 mètres d'altitude ; bonne exposition. Culture précédente : pommes de terre ayant reçu 40.000 kilos de fumier et 400 kilos de super à l'hectare. Façons préparatoires pour le blé : 3 hersages à l'extirpateur. Engrais chimiques : 200 k. super et 50 k. sulfate d'ammoniaque. Les mauvaises herbes ont été détruites en cours de végétation par un traitement à l'acide sulfurique.

Le blé a souffert pendant l'hiver d'un excès d'humidité, et de fortes gelées. Assez de rouille sur le blé du pays.

Voici les rendements à l'hectare :

Bretonnières	42 q.
Carlotta Strampelli	37 q. 90
Bon Fermier	34 q.
Suisse 22	32 q.
Blé de pays témoin	31 q. 40

Moyenne de la région, 26 quintaux.

Le Carlotta Strampelli et le Suisse 22, dont les semences sont parvenues en retard, n'ont pu être semées qu'en décembre, c'est-à-dire un mois et demi après les autres variétés, aussi leur maturité a-t-elle été retardée de 7 ou 8 jours. Le Bretonnières et le Bon Fermier ont mûri les premiers le 12 juillet. La plus grande hauteur de paille a été fournie par le Carlotta Strampelli (1 m. 40) et par le Suisse 22 (1 m. 35).

Le blé Bretonnières a eu pendant toute la végétation, une bonne apparence, mais il ne laissait pourtant pas prévoir un résultat aussi remarquable. Cette expérience montre l'intérêt qu'il y a à peser exactement une récolte pour apprécier véritablement la valeur d'une variété.

M. Roustan Léonce, à Savignac, par Saint-Affrique.

Terrain argilo-siliceux, très profond, dans la vallée de la Sorgues, Culture précédente : luzerne. Fumure pour le blé : 200 k. de super ; 100 k. de chlorure de potassium et 100 k. de sulfate d'ammoniaque. Semailles à la volée du 15 au 20 novembre.

Attaque de rouille quelques jours avant la moisson, n'a pas eu le temps de causer des dégâts importants.

Voici les rendements à l'hectare des différentes variétés :

Inversable Vilmorin	28 q. 60
Bon Fermier	27 q.
Alliés	25 q. 40
Blé de Pertuis, témoin	23 q.
Hybrides de la Paix	21 q. 50

Moyenne de la région, 25 quintaux.

La paille du Pertuis a été la plus longue, mais aussi la plus fine, aussi ce blé a-t-il versé complètement, ce qui constitue d'ailleurs, habituellement, le très grand inconvénient de cette variété dans les terrains riches.

L'Inversable Vilmorin est de beaucoup la variété qui convient le mieux aux vallées de la région de Saint-Affrique; les résultats des précédentes années le confirment et cette variété commence à se généraliser dans cette région.

Le Bon Fermier et les Alliés, qui avaient dépassé l'Inversable Vilmorin en 1923, dans le champ d'expériences de M. Boulouch, à Saint-Affrique, sont cette fois dépassés par lui, mais donnent malgré tout des rendements très satisfaisants.

L'Hybride de la Paix, à paille courte et très rigide, ne craint rien de la verse, mais n'a pas fourni un rendement très satisfaisant, sans doute à cause d'une mauvaise levée ; déjà, l'an dernier, chez M. Boulouch, il arrivait le dernier de la liste.

M. Migayrou, aux Ondes, par Millau.

Les 6 variétés de blé : Gironde Inversable, Précoce de Mily, Hybride de la Paix, Pétanielle noire de Nice, Vilmorin 23, et Carlotta Strampelli, que la maison Godineau, d'Angers, avait mises gracieusement à la disposition de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron, à raison de 10 kilos par variété, par l'intermédiaire de la Coopérative agricole du Plateau Central, ont été expérimentées chez M. Migayrou. Le terrain, très riche naturellement, situé dans la vallée du Tarn, convient parfaitement aux blés nouveaux à grands rendements, mais il ne faut pas oublier que les résultats obtenus dans un semblable terrain ne peuvent être généralisés pour le département de l'Aveyron.

Les six variétés ci-dessus nommées, ont été semées côte à côte dans des parcelles bien délimitées, mesurant chacune 5 ares ; ces six parcelles étaient encadrées à droite et à gauche par 2 parcelles de blé de pays servant de témoin.

Le champ avait reçu une fumure normale au fumier de ferme et comme engrais complémentaires, la Société Centrale d'Agriculture avait donné à l'expérimentateur pour 40 ares de l'expérience : 200 k. de superphosphate et 50 k. de sulfate d'ammoniaque qui ont été répandus un peu avant le semis.

Les semailles ont eu lieu au début de novembre. Le champ d'expériences a été visité deux fois : la première à la fin de l'hiver, la deuxième un peu avant maturité ; le champ avait alors un très bel aspect, ce qui a valu à l'expérimentateur une récompense au « Concours départemental du blé ».

Voici les dates successives de la maturité complète de la récolte des différentes variétés :

Précoce de Mily, 5 juillet : Gironde Inversable, Carlotta Strampelli, Témoin de pays ; 7 juillet : Hybride de la Paix, Vilmorin 23, Pétanielle de Nice ; 12 juillet.

Voici enfin les rendements à l'hectare :

Vilmorin 23	29 q.
Carlotta Strampelli	28 q.
Hybride de la Paix	25 q.
Pétanielle de Nice	25 q.
Précoce de Mily	22 q.
Gironde Inversable	19 q.

Il en résulte que Vilmorin 23 et le Carlotta Strampelli semblent mériter toute l'attention des agriculteurs de la vallée du Tarn dans la région de Millau.

Observations et remarques diverses concernant les résultats de ces différentes expériences.

D'une manière générale, les résultats obtenus dans nos différents champs d'expériences de 1923-1924 sont intéressants, puisqu'ils donnent des indications assez précises sur les variétés qui paraissent les plus susceptibles de réussir dans les différentes régions de notre département. Les résultats de 1924 concordent d'ailleurs avec ceux des années poécédentes ou à très peu de choses près. Il sera pourtant intéressant de renouveler encore ces essais pendant quelques années, tout d'abord pour accroître la certitude, que l'on peut avoir dès maintenant, que telle ou telle variété peut convenir dans une nature de terrain et un climat donnés, en second lieu, pour vulgariser dans la masse des agriculteurs, les résultats acquis, aussi bien au point de vue des variétés que du supplément de récolte produit par une fumure et une culture rationnelles.

En terminant, c'est pour nous un devoir agréable que d'adresser aux différents expérimentateurs nos félicitations et nos remerciements pour les soins qu'ils ont mis à exécuter convenablement les essais qui leur avaient été confiés.

A titre de souvenir et de récompense, il sera demandé à la Société d'Agriculture de bien vouloir décerner un diplôme d'honneur aux sept expérimentateurs de variétés de blés en 1923-1924.

Louis Rolland,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

La grande semaine de Motoculture. — Ainsi que nous l'avons déjà annoncé, la grande semaine de Motoculture aura lieu à Buc, près Versailles, comme l'année dernière.

Elle sera inaugurée le 29 septembre par le Ministre de l'Agriculture.

A cette occasion, la Fédération Nationale des Syndicats et Coopératives de Culture Mécanique tiendra une importante réunion dont nous indiquerons la date prochainement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées de gros à gros sur place, pendant de la dernière huitaine n'ont pas été très importantes, quoique présentant un assez bon courant ordinaire. Il n'a pour ainsi dire pas été reçu de vins destinés à être vendus à l'arrivée en gare, d'un côté ; et, de l'autre, vu la hausse des cours, on a trouvé difficilement des revendeurs, chacun désirant conserver le stock acquis à de meilleures conditions que celles actuelles. Pour les opérations effectuées, les prix ont été en hausse. On aurait payé des vins rouges du Midi faisant de 8 à 9° de 88 à 94 fr. ; des 10° de 94 à 100 fr. Des Algérie auraient été offerts aux environs de 110 fr. ; des vins de cette même provenance blancs, l'auraient été de 110 à 125 fr., suivant degrés et qualités. Pour des vins blancs du Centre on entend parler de 85 fr. Tous ces taux pour l'hecto, nu et sur gares de Paris.

Voici la note du *Marché au Vin* :

« Si les prix de gros à gros, se rapprochent depuis quelques jours de ceux du vignoble, il n'en ont pas encore atteint la parité. Dans la fourniture au commerce de détail, la hausse n'est appliquée que très faiblement, aussi la demande se fait-elle plus active et les sorties plus importantes. Le courant d'affaires reste soutenu, tant en tous degrés rouges et blancs, qu'en vin de grosse couleur ».

La clientèle, qui entend parler de l'élévation des prix, fait en ce moment quelques provisions. Elle obtient généralement l'exécution de ses commandes à des taux un peu plus bas que ceux qui devraient être pratiqués d'après les cours du jour ; aussi aperçoit-on encore dans Paris des vins rouges 9° affichés à 1 fr. 20 le litre, et des blancs, même degré à 1 fr. 65.

LANGUEDOC. — La hausse continue.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle :***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 sept.	Cours du 14 sept.
7 à 8°	59	»	»
8 à 9°	à	8°. — 62	8°. — 62
9 à 10°	83	à à	à à
10 à 11°	»	11°. — 75	11°. — 75
11 à »	»	»	»
Costières	90 à 103	7 fr. 50 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Récolte 1923 : 7 à 7 fr. 50 le degré.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 septemb.	Cours du 15 septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	»	»
8 à 9°	le degré	8°1/2.— 65	9°. — 70
9 à 10°		à à	à à
10° et au-dessus		11°.— 80	11°. — 82
Rosé		»	»
Blanc		»	8,25 à 8 fr. 75 le d.

Vins nouveaux, suivant qualités et conditions d'enlèvement, 7 à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 65 à 80 fr. l'hecto ; rosé, le degré, « à » fr. »» ; blanc, ».»» à 8 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins rosé, blans, Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 sept.	Cours du 11 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	8°. — 64	9°. — 69
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	11°5. — 75	10°. — 80
Vins rosés	7 à 7 fr. 50 le d.	»	»
Vins blancs	»	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus selon couleur et qualité.

Olonzac. – Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 13 septembre.— Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 76 à 80 fr.; de 11 à 12 degrés, de 80 à 85 fr.; de 12 à 13 degrés, de 85 à 90 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 12 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs; l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Vins nouveaux, rouge de 7 à 7 fr. 50 le degré.

Vins rosés, 8 fr. le degeé.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 sept.	Cours du 10 sept.
7 à 8	8 francs	»	»
8 à 9	à	8 à 9°.— » »	8 à 9°.— » »
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°.— 68 à 75	9 à 10°.— 70 à 75
10 à 11°	le	10 à 11°.— 73 à 78	10 à 11°.— 75 à 80
11° et au-dessus	degré	11 à 12°.— 78 à 83	11 à 12°.— 80 à 87

Récolte 1925 : Vins logés, de 7,50 à 8 fr. le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 12 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 70 à 84 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 70 à 90 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 90 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 sept.	Cours du 12 sept.
7 à 8°	8 francs	»	»
8 à 9°	à	60 à 65	»
9 à 10°	8 fr. 50	68 à 72	68 à 72
10 à 11°	le	72 à 78	72 à 78
11 à 12°	degré	78 à 84	78 à 84
12 à 13°		84 à 90	84 à 90

Vins nouveaux, 7 à 7 fr. 50 le degré, suivant degré et conditions de logement.

Orléans. — Cote officielle des courtiers assermentés :

Vin rouge du pays, Gris-Meunier »» à »» fr.; vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 210 à 220 fr.; de Blois, 200 fr.

Strasbourg. — Vins rouges du Midi 7 à 8° manque ; 8 à 9°, 95 à 100 fr.; 9 à 10°, 100 à 105 fr.; 10 à 11°, 105 à 110 fr.; Vins blancs Midi, 7 à 8°, 95 à 100 fr.; 8 à 9°, 100 à 105 fr.; vins blancs, 9 à 11°, 105 à 110 fr.; vins rouges Algérie 10°5 à 11°, 110 à 115 fr.; 11°5 à 12°, 120 à 125 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 5 septembre 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies, le degré, 6.50 à 7 fr. 25.

Vins blancs :

Vins rosés et blancs, 6.50 à 7 fr. 25 le degré.

Achats sur souche (propriété), 6 fr. à 6 fr. 50 le degré.

L'hecto nu, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

Avignon. — Marché du 15. — Blancs extra, 130 à 140 fr. ; ordinaires, 100 à 120 ; olivettes, 140 à 150 ; œillades, 160 à 180, les 100 kgs.

Nîmes. — Marché du 15. — Chasselas, 80 à 150 fr. ; muscats, 140 à 180; olivettes, 180, les 100 kgs.

Perpignan. — Marché du 15. — Raisins, 125 à 150 fr. les 100 kgs.

Orange. — Raisins, 90 à 100 fr. les 100 kilos.

Cavaillon. — Marché du 14. — Chasselas, 120 à 150 fr. ; aramons, 100 à 110 fr. ; noirs, 60 à 70 fr. les 100 kilos.

Vingran (Pyrénées-Orientales). — La cave coopérative a vendu les raisins à 75 fr. les 100 kilos, à la maison Violet.

Maury (Pyrénées-Orientales). — L'offre d'achat par la Maison Dubonnet, des raisins de la coopérative, à 95 fr. les 100 kilos, a été refusée.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 900 à »»» fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 375 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de marc, 7 fr. 67 le degré ; 3/6 marc et eau-de-vie de marc manquent ; alcool sur nouvelle campagne : 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 50 le degré ; 3/6 marc, 86°, 7 fr. 30 le degré l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
Blé..........	126,50 P.	125,50, 125,25, 125 P.	125,25, 125,50 P.
Seigle	100 N.	100 N.	100 N.
Avoine noire.	97,50 P.	97 P.	97,50 à 97,75 P.
Avoine.......	97 N.	95 V.	94 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	161 5/8	95 58	127 44	— 2 36
Maïs disp...............	111 5/8	76 04	95 06	— 0 10

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 160 5/8 c. (126 fr. 65 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 143 5/8 cents (113 fr. 05).

Bestiaux

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif:

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf...............	5 46	4 48	3 40	6 01
Vaches..............	5 40	4 12	3 35	6 27
Taureaux	4 80	4 14	3 45	5 21
Veaux...............	7 56	7 07	5 94	8 04
Moutons............	6 50	5 40	4 32	7 38
Porcs...............	7 40	6 80	6 10	7 50

PAILLES ET FOURRAGES

Châteauroux (Indre), 12 septembre. — Foin 100 à 120 fr.; luzerne, 170 à 180 fr.; sainfoin 165 à 175 fr.; paille de blé 105 à 110 fr.; de seigle 120 fr.; d'avoine 75 à 80 fr. les 1.000 kilos. Marché calme.

Crest (Drôme), 9 septembre). — Foin 11 à 13 fr.; luzerne 16 à 17 fr.; pailles de blé 5,50 à 6,50 les 100 kilos.

Fontenay-le-Comte (Vendée), 12 septembre. — Foin en balles pressées 24 fr.; paille de blé pressées 14 fr. les 100 kilos.

La Rochelle (Ch.-Inf.), 12 septembre. — Foin naturel H. D. 205 à 210 fr.; paille de blé H. D. 120 à 125 fr.; paille avoine H. D. 110 à 115 fr. les 1.000 kil.

Laval (Mayenne), 12 septembre. — Fourrages pressés, les 100 kilos: foin 270 à 275 fr.; paille de blé 180 fr. les 1.000 kilos.

Luçon (Vendée), 12 septembre. — Foin 210 fr.; paille de blé 170 fr. les 1.000 kilos.

Noyon (Oise), 12 septembre. — Foin 100 à 105 fr.; luzerne 110 fr.; paille de blé 50 à 55 fr.; d'avoine 40 fr. les 104 bottes.

Soissons (Aisne), 12 septembre. — Luzerne 180 à 200 fr.; pailles de blé 110 fr.; d'avoine 100 fr. les 1.000 kilos.

DIVERS

Produits chimiques: Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr.; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr.; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr.; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr.; sylvinite riche 20/22, 94 à 96 fr.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr.; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr.; sulfate de cuivre neige, 220 à 225 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 81 fr.; Raffiné (trituré Candi), 73 fr.; Trituré garanti 97 °/o de soufre pur, 67 fr.; Canons, 74 fr.; Coulés en Candi, 68 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/o en sacs: consommation, 218 fr.; entrepôt, 218 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 septembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	18	13	24	17	0.1	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	18	5	25	14	0.1	0.1	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	19	6	26	9	»	2	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	19	11	22	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	18	12	18	8	0.2	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	»	»	19	10	»	0.2	»	»	»	»	»	»
Samedi......	18	7	22	13	2	1	»	»	»	»	»	»
Total....	1515	722	1758	860	79.3	124.3	»	»	1000.4	498.6	»	112.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	»	»	»	1.3	»	8	»	12	»	»
Lundi......	»	»	»	»	2	47	13	5	27	15	»	3
Mardi......	»	»	»	»	»	3	17	3	21	17	»	25
Mercredi...	»	»	»	»	»	0.1	»	6	»	12	»	10
Jeudi........	»	»	»	»	»	»	19	11	19	5	»	»
Vendredi...	»	»	»	»	»	0.9	»	»	18	5	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	1.3	»	5	20	7	»	»
Total....	27	»	856	484	22.1	197.6	425	731	1535	908	117	162.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	16	5	25	16	»	5	19	4	24	14	»	4
Lundi......	18	»	26	16	»	7	17	7	25	18	1	0.6
Mardi......	15	5	26	17	»	4	18	3	»	21	»	»
Mercredi....	16	»	29	»	»	»	20	4	28	14	»	»
Jeudi.......	21	4	17	6	»	0.4	23	5	18	7	»	»
Vendredi....	»	»	19	6	»	»	»	»	18	5	»	»
Samedi.....	22	2	21	7	»	»	18	7	22	5	»	»
Total....	1266	590	1794	806	89.6	132 4	1778	915	1855	1024	195.2	192.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	22	5	26	18	0.1	9	21	13	26	17	»	2
Lundi......	»	8	29	12	»	4	»	13	28	17	»	2
Mardi.....	22	2	27	19	»	»	»	7	29	18	»	»
Mercredi...	»	4	23	13	»	0.4	25	»	»	18	»	»
Jeudi......	27	7	»	»	»	»	25	14	27	15	»	8
Vendredi ...	»	»	20	10	»	0.5	»	»	21	15	»	»
Samedi	22	2	23	10	»	»	22	12	24	11	»	»
Total ...	1408	795	1925	917	68.9	148 2	1336	975	2046	1158	151.4	22.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	23	7	26	»	»	»	25.3	7.6	22 0	14 5	»	»
Lundi.......	23	13	24	18	»	0.2	25.0	9.7	24.1	19.0	»	»
Mardi.......	24	2	31	18	»	»	24.0	7.1	22.6	19.5	»	»
Mercredi...	28	9	24	16	»	2.3	25.2	11.0	28 6	15 9	0.2	0.4
Jeudi.......	28	13	17	10	»	1	23.0	11.9	25.0	14.3	0.9	»
Vendredi ...	»	»	17	7	»	»	22.4	11.6	22.6	7.5	»	»
Samedi.....	20	7	26	3	»	»	21.7	7.1	23.4	8.9	»	»
Total	1710	954	2110	1113	177	159.2	2293.6	1255.4	2291.6	1274 8	62.4	140 7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	25	»	27	18	»	»	»	»	25	21	»	»
Lundi......	25	16	31	20	»	»	»	21	30	22	»	»
Mardi.....	26	12	27	18	»	»	»	21	30	21	»	»
Mercredi...	24	»	27	17	»	»	»	21	30	22	»	»
Jeudi......	28	16	23	»	»	3	»	23	»	»	»	»
Vendredi...	»	»	22	12	»	»	»	»	32	22	»	»
Samedi...	18	11	24	12	»	»	36	22	25	19	»	1
Total .	1706	1158	2126	1297	27.9	115.7	1166	974	2228	1559	1	1

Observations. — Eté

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW l'ACARIOSE (Court-Noué), lés INSECTES....

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.21

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle ellé ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

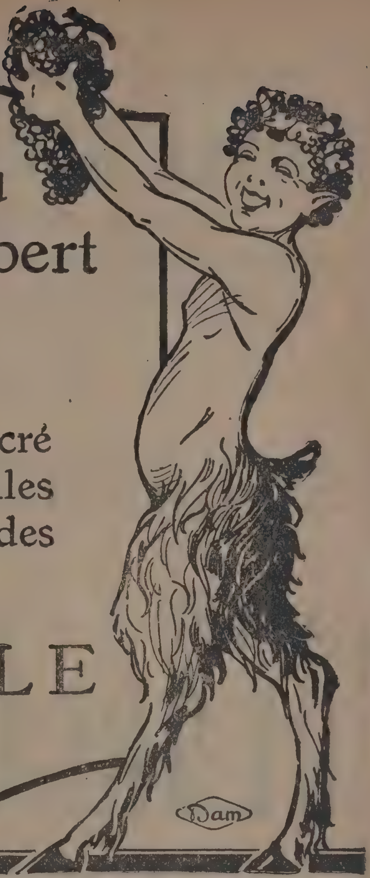
Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS



Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°° 7010-7011.

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 39 DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTA[NICAL] RECEIVED OCT 10 19[25] GARDEN LIBRARY

POLY-SULFURES ALCALINS

CHC°

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), lés INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1^re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

Dam

LA LITTORALE
BEZIERS

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT
Demandez brochure et prix courant franco sur demande
ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

4986, 5409, 5455
Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins**.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,
sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide**,
Un **enracinement profond**,
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**,
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver**,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON.

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles.

46e Année. — N° 39 27 Septembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La production du vin en Italie ; — Office des producteurs de blé du Sud-Ouest ; — Le cartel des phosphates nord-africain ; — Enquête sur la production des piquettes.
	Tableau de l'écoulement des vins (août 1925).
N*.	Société Centrale d'Aviculture de France.
N*.	Congrès viticole de Tours.
L. Roos	Sirop de raisin. Méthodes et appareils de concentration.
Marcel Biron	Le vignoble de Steinberg.
Bibliographie	Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 15 septembre nous a donné les chiffres de l'écoulement des vins en août, et depuis le début de la campagne (1er octobre 1924).

Les sorties de la propriété en août se sont élevées (Alsace-Lorraine comprise) à 3.940.877 hectolitres, contre 3.276.107 hectolitres en août 1924.

Pour l'ensemble des onze mois écoulés de la campagne en cours, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété oct. 1922-août 1923....	40.450.960	hectolitres
— — — oct. 1923-août 1924....	41.582.172	—
— — — oct. 1924-août 1925....	41.697.296	—

En Algérie, les sorties se totalisent à 8.768.382 hectolitres, contre 8.704.118 à fin août 1924.

La consommation taxée a encore dépassé, en août, le chiffre de quatre millions d'hectolitres, et s'est élevée à 4.394.417 hectolitres.

Pour les onze mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée oct. 1922-août 1923.....	43.215.538	hectolitres
— — oct. 1923-août 1924.....	44.665.869	—
— — oct. 1924-août 1925.....	45.552.381	—

La différence en plus pour l'exercice actuel est assez coquette : 886.512 hectolitres en onze mois.

Le stock commercial s'est très sensiblement réduit au cours du mois d'août :

Stock commercial à fin janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.......	6.150.533	—
— — — janvier 1921.......	10.158.089	—
— — — août 1921.......	8.228.580	—
— — — mars 1922.......	11.345.732	—
— — — octobre 1922.......	9.576.094	—
— — — octobre 1923.......	10.159.760	—
— — — avril 1924.......	11.844.042	—
— — — septem. 1924.......	10.731.519	—
— — — avril 1925.......	11.687.494	—
— — — juin 1925.......	11.113.014	—
— — — **juillet 1925**......	**11.101.534**	—
— — — **août 1925**......	**10.846.120**	—

Stock commercial en Alsace-Lorraine : 325.433 hectolitres, contre 362.999 à fin juillet.

Stock en Algérie : 473.851 hectolitres, contre 586.974 à fin juillet.

La campagne des vins nouveaux s'est ouverte dans des conditions satisfaisantes. On a signalé un peu d'accalmie sur nos marchés ? Cela ne saurait surprendre, après le « bond » qu'ont fait les cours en six semaines. Un peu de patience, très peu sans doute, et l'on repartira du bon pied.

La production du vin en Italie

D'après les prévisions du *Giornale Vinicolo italiano*, la récolte de 1925 s'élèverait à 63.830.000 quintaux de raisins, qui, défalcation faite des fruits consommés en nature, donneraient environ 42.044.400 hectolitres de vin, soit 4.664.800 hectolitres de moins qu'en 1924.

Cette récolte est la plus faible des trois dernières années. On avait compté, en effet, 70.690.000 quintaux de raisins en 1924, et 83.848.000 en 1923.

Le *Giornale Vinicolo* est d'avis que l'Italie pourrait aisément consommer tout le vin qu'elle produit. En ne comptant pas les enfants au-dessous de douze ans, il suffirait que les 30 millions d'habitants de la péninsule consommassent 1/2 litre de vin par jour, quantité correspondant à 54 millions d'hectolitres.

En Italie comme en France, on se plaint des restaurateurs et hôteliers qui comptent le vin *à part*, et à des prix souvent exagérés — nous dit M. Pietro Ceretti dans l'*Italia vinicola ed agraria* : de 9 à 25 lire le litre, dans des établissements qui ne sont pas de premier ordre.

Office des producteurs de blé du Sud-Ouest

Intéressante initiative des agriculteurs de la Haute-Garonne. L'article 2 des Statuts, que nous reproduisons ci-dessous, permettra d'en apprécier toute la valeur.

Art. 2. — La Société a pour objet, directement ou indirectement, de contribuer à favoriser le développement de l'agriculture, dans toute la France, et plus particulièrement dans la région du Sud-Ouest.

Dans ce but, servir d'intermédiaire aux agriculteurs pour l'achat et la vente de semences, engrais, instruments agricoles, bestiaux, fourrages et en général de toutes les matières nécessaires à l'exploitation agricole.

Améliorer, augmenter et intensifier la production dans toutes les branches de l'activité agricole.

Fournir aux agriculteurs la main-d'œuvre française ou étrangère qui leur sera nécessaire.

Assurer aux agriculteurs la vente de leurs produits dans les meilleures conditions soit à l'état naturel, soit après transformation.

Procéder à toutes recherches ou démarches dans le but de faciliter aux agriculteurs la conservation de leurs produits, dans des greniers, caves, magasins, coopératives : leur procurer sur les produits ainsi conservés tous emprunts, avances de fonds ou ouvertures de crédit ou effectuer elle-même ces opérations pour son propre compte.

Créer toutes coopératives ou Sociétés d'intérêt collectif agricole nécessaires ; pourvoir à leur bon fonctionnement et leur procurer tous concours financiers nécessaires.

Acheter tous terrains, construire tous silos ou magasins et faire tous établissements nécessaires pour recueillir les denrées des agriculteurs.

Faire toutes opérations de courtage, banque, entreposage, location de silos et magasins, prêts, warrants sur les marchandises entreposées, manutention, transports, locations d'emballage, assurances.

Publier tous journaux périodiques ou brochures pouvant contribuer à étendre son action.

Etant expressément stipulé que toutes opérations d'achat et de vente des produits agricoles, de marchandises ou matériel quelconque dans le but de réaliser des bénéfices, sont interdites à la Société.

Et, en somme, toutes opérations quelconques, commerciales, industrielles, financières, immobilières ou mobilières se rapportant directement ou indirectement aux objets ci-dessus.

Le programme est vaste ; mais nous sommes convaincu que les hommes d'initiative qui ont entrepris de le réaliser, sauront le mener à bien.

Le siège de cette association est à Toulouse (9, rue Ozenne).

Le Cartel des Phosphates Nord-Africains

Nous lisons dans le journal *L'Information :*

Valeurs phosphatières. — « On ne paraît pas se rendre compte suffisamment des avantages que présentent pour les Sociétés phosphatières les accords passés en ces derniers temps.

En effet, les prix de vente qui s'étaient effondrés jusqu'à 42 francs la tonne fob ont remonté depuis ces accords à 60 fr. et on a des raisons de croire que dans un délai assez proche ils pourraient atteindre la parité or d'avant-guerre. Or il ne faut pas oublier que cette parité est de 85 fr. environ, c'est-à-dire que les prix de vente seraient presque doubles de ceux du premier semestre 1925. Même en tenant compte que ces derniers prix étaient des prix de vente à perte, on voit facilement l'importance des bénéfices que les Sociétés phosphatières sont appelées à réaliser aux nouveaux prix.

Les cours actuels des grandes valeurs phosphatières ne paraissent tenir aucunement compte de ces brillantes perspectives ».

Les « perspectives » sont moins « brillantes » pour les agriculteurs !

Enquête sur la production des piquettes

Dans quelles exploitations fait-on des piquettes ?

Dans les vignobles de plaine ? Dans les vignobles de coteaux ?

Fait-on des piquettes dans les grandes exploitations (produisant plus de 1.000 hectos, par exemple) ?

Le petit propriétaire qui produit des vins de 8 à 9 degrés fabrique-t-il des piquettes, ou boit-il son vin purement et simplement ?

Existe-t-il des régions où l'on ne fait pas de piquettes ? Des régions où l'on en fait trop ?

Nous faisons appel à tous nos lecteurs pour nous documenter sur cette question, qui a donné lieu à tant de controverses au cours des derniers mois.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitre
1	Ain	16.025	195 451	32.6 8	323.839	49.869
2	Aisne	37	22.1?2	40.414	4?5 472	69.006
3	Allier	15.075	200 928	55.877	537 274	56.5?3
4	Alpes (Basses-)	1.552	6.021	6.600	51 830	5 0?0
5	Alpes (Hautes-)	555	10 020	10 059	92 206	9.938
6	Alpes-Maritimes	1 857	19 628	45.845	549.195	55.899
7	Ardèche	30.732	319.491	24 460	?46 850	29.758
8	Ardennes	»	»	20.067	204 757	40.285
9	Ariège	1.449	12.699	15.612	124 288	10.490
10	Aube	3.727	6?.914	35.436	388 667	53 536
11	Aude	636.875	4.4?7.299	43 63.	489.256	112.831
12	Aveyron	5.837	80.320	35.969	354 743	23 105
13	Bouches-du-Rhône	110.146	1.024.181	98 8 8	1 027 693	119.035
14	Calvados	»	»	12.493	114 372	46.686
15	Cantal	9	822	25.859	260 373	22.108
16	Charente	4.282	528 227	32.481	500 311	30.569
17	Charente-Inférieure	49.236	1.025 393	43 149	377.261	59.206
18	Cher	7.428	90 724	32.723	331 756	42.992
19	Corrèze	1.330	23.706	21 592	230.947	24.444
21	Côte-d'Or	12.840	173 825	52.863	550 535	430.467
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.603	103 633	30.874
23	Creuse	»	»	30.333	288 038	28.061
24	Dordogne	51.325	696.972	3?.998	390.039	44.302
25	Doubs	8	613	46.630	4?7 267	63.954
26	Drôme	8.863	141.818	15 605	409 804	26 646
27	Eure	4	12	12.516	114.789	24.426
28	Eure-et-Loir	120	1.342	26.348	232.779	47.082
29	Finistère	»	»	53.117	493 037	92 421
30	Gard	319.757	3 936 527	51.791	568.842	71.477
31	Garonne (Haute-)	24.472	251 916	47.697	473.095	45 487
32	Gers	57.900	670.136	13.544	132.386	39 542
33	Gironde	302.228	3.317.278	143.547	1.706.760	1 647.086
34	Hérault	1.111.783	10.997.758	71.807	856.?16	431.431
35	Ille-et-Vilaine	»	»	13.029	128.384	41 125
36	Indre	14.083	125.330	23.902	218 273	25 969
37	Indre-et-Loire	87.231	1.038.787	47.027	507.567	77.4?8
38	Isère	20.157	220 445	62.117	649.226	69 786
39	Jura	5.752	55.827	33.427	317 387	50 458
40	Landes	15.697	146 196	28.126	270.127	20.996
41	Loir-et-Cher	54.182	870.597	28.536	327.895	52.174
42	Loire	13.692	191 785	115.536	1.2 9.603	147.698
43	Loire (Haute-)	173	2.925	49 541	464 715	51.047
44	Loire-Inférieure	54.321	641.301	72.656	814 583	93 843
45	Loiret	23 035	269.804	52.629	483.801	76 023
46	Lot	11.945	163 579	15.329	161.901	7.479
47	Lot-et-Garonne	42.734	453.512	27.164	266.570	23.106
48	Lozère	467	7.152	9.172	83.001	7 656
49	Maine-et-Loire	47.182	663 672	50.531	609.269	180.762
50	Manche	»	»	4.457	39.365	20.061
51	Marne	1.258	451.567	106.356	1.099.245	1.116.886
52	Marne (Haute-)	226	5.174	23.140	325.500	58 221
53	Mayenne	24	955	3.303	37.170	14 351
54	Meurthe-et-Moselle	759	10.691	83.433	880 741	164 479
55	Meuse	9	328	39.696	407.791	51 8?0
56	Morbihan	49	544	40.75?	106 454	31 8?1
58	Nièvre	5.677	75 362	41.176	388 148	55 541

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.499	850.920	249.050
60	Oise	»	»	33.585	348 232	68.399
61	Orne	»	»	4.289	41.748	12.909
62	Pas-de-Calais	»	»	33.640	373.440	98.410
63	Puy-de-Dôme	18.264	191.028	67.249	655.887	73.744
64	Pyrénées (Basses-)	9.230	94.523	50.982	462.687	57.405
65	Pyrénées (Hautes-)	961	13.378	20.109	173.497	18.931
66	Pyrénées-Orientales	272.446	2.564.982	43.716	548.204	87.253
69	Rhône	50.694	622.409	157.810	1.696.034	362.200
70	Saône (Haute-)	58	1.292	53.471	515.655	70.161
71	Saône-et-Loire	60.804	654.070	79.060	747.774	167.823
72	Sarthe	2.593	37.779	9.309	103.641	21.917
73	Savoie	7.195	115.627	25.020	263.184	32.038
74	Savoie (Haute-)	1.249	25.681	23.270	221.599	38.960
75	Direction de la Seine	»	5	531.030	5.833.942	1.354.007
	Direction des droits d'entrée	»	»	278.370	3.039.894	833.457
76	Seine-Inférieure	»	»	66.250	692.913	227.426
77	Seine-et-Marne	30	376	57.605	532.564	99.171
78	Seine-et-Oise	41	763	122.452	1.190 881	201.296
79	Sèvre (Deux-)	7.563	68.472	31.561	276.955	34.449
80	Somme	»	»	26.376	261.599	45.296
81	Tarn	40.023	563.131	30.325	328.058	33.198
82	Tarn-et-Garonne	20.334	195.453	10.315	105.858	12.115
83	Var	149.949	1.830.015	52.673	511.064	31.869
84	Vaucluse	35.136	468.467	15.575	143.674	28.923
85	Vendée	28.926	204.373	25.860	217.832	24.382
86	Vienne	38.868	358.044	26.437	233.638	21.104
87	Vienne (Haute-)	6	624	51.357	485.466	59.275
88	Vosges	45	274	59.804	598.426	98.473
89	Yonne	14.623	214.456	28.239	293.020	49.633
	Total pour la France.	3.933.080	41.477.993	4.296.765	44.515.632	10 846.120
	Moselle	348	14.983	34.049	318.998	76.621
	Bas-Rhin	3.608	88.829	24.790	279.929	137.026
	Haut-Rhin	3.841	115.491	38.813	437.772	111.786
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	7.797	219.303	97.652	1.036.699	325 433
	Algérie					
	Alger	346.934	3.753.600	»	»	174.906
	Constantine	121.869	1.286.636	»	»	32.527
	Oran	213.965	3.728.146	»	»	266.418
	Total pour l'Algérie	682.768	8.768.382	»	»	473.851

SOCIÉTÉ CENTRALE D'AVICULTURE DE FRANCE

Paris 8-11 novembre 1925, au Jardin d'Acclimatation. 52me Exposition Nationale d'Aviculture organisée par la Société Centrale d'Aviculture. Programme et règlement, 34, rue de Lille. Paris. (7me).

Paris 10-15 février 1926, au nouveau Palais des Expositions. 53me Exposition Internationale organisée par la Société Centrale d'Aviculture. Programme et règlement, 34, rue de Lille. Paris. (7me). Clôture des engagements le 31 décembre 1925.

CONGRÈS VITICOLE DE TOURS

(12 septembre 1925)

LES VŒUX DU CONGRÈS

Les délégués des groupements viticoles constituant la Confédération générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest, réunis pour la première fois à Tours, en Congrès, le 12 septembre 1925,

Affirment l'indéfectible solidarité des vignerons du bassin de la Loire ;

S'engagent à poursuivre, en liaison avec les parlementaires des quatorze départements viticoles du Centre et de l'Ouest, la réalisation complète et rapide des résolutions ci-après :

I. Régime douanier

Le Congrès,

Considérant qu'avant d'envisager le contingentement des vins français, il convient de limiter rigoureusement les importations de vins étrangers ;

Considérant que notre régime douanier est nettement défavorable à la viticulture, puisque les tarifs facilitent l'importation des vins étrangers et s'opposent à une large exportation des vins français ;

Demande aux sénateurs de la région du Centre et de l'Ouest d'unir leurs efforts pour que, dès la rentrée, la Haute Assemblée vote le texte intégral de la proposition de loi adoptée par la Chambre portant le droit d'entrée sur les vins ordinaires à 42 francs par hecto ;

Demande au Gouvernement de ramener le contingent des vins tunisiens à 300.000 hectolitres et de veiller à ce que ce contingent ne soit pas dépassé ;

Réclame l'adjonction d'un expert viticole du bassin de la Loire à MM. Barthe et Roustan, désignés pour suivre les négociations engagées à l'heure actuelle avec l'étranger ;

Réclame la désignation de représentants qualifiés du monde viticole, parmi les négociateurs des traités de commerce avec tous les pays étrangers ;

Demande que les tarifs douaniers tiennent compte aussi exactement que possible des fluctuations du change.

II. Contingentement des récoltes et limitation des vignobles

Le Congrès,

Considérant que la limitation des vignobles constituerait une atteinte intolérable au droit de propriété et à la liberté individuelle ;

Considérant, d'ailleurs, qu'il n'y a aucune raison d'envisager cette limitation dans les régions du Centre et de l'Ouest puisque la surface du vignoble n'y a cessé de décroître ;

Considérant qu'il importe seulement d'agir par persuasion auprès des viticulteurs pour qu'ils n'augmentent pas leurs plantations, mais pour qu'ils tendent de plus en plus à faire des vins de qualité ;

S'oppose à toute mesure arbitraire de limitation du vignoble, par voie réglementaire ou législative et pour la même raison à tout contingentement des récoltes.

III. Vins anormaux, limitation du degré

Le Congrès,

Considérant que, seuls, peuvent être qualifiés anormaux, les vins adultérés ;

Considérant que tel n'est pas le cas des vins naturels, provenant de la fermentation du jus de raisin frais pesant moins de 6°5 ou ne répondant pas à certaines règles œnologiques généralement inconnues des viticulteurs et des négociants ;

Considérant que ces règles ont été établies par d'éminents œnologues du Midi, sans qu'on ait suffisamment tenu compte de la composition naturelle des vins du Centre et de l'Ouest ;

Considérant que certains vins, excellents de ces régions, ne répondent pas toujours aux règles Gautier, Halphen et Roos ;

Considérant que des règles de ce genre ne peuvent pas s'appliquer dans toute leur rigueur à tous les vins de France et qu'il y a lieu de les adapter aux différentes régions viticoles ;

Déclare s'opposer au projet de réglementation des vins *dits* anormaux ;

Toutefois, des abus ayant été constatés dans certains vignobles (culture, mode de taille, irrigation), le Congrès admet que des règles très précises éliminent du marché des vins produits par ces vignobles situés dans une région bien déterminée.

IV. Vinage à la cuve

Le Congrès,

Considérant que l'addition d'alcool de vin à la cuve aurait des avantages œnologiques incontestés ;

Considérant qu'au point de vue économique, cette opération présenterait une supériorité évidente sur la chaptalisation — la production du sucre étant insuffisante pour la consommation nationale ;

Considérant que le vinage à la cuve ne favoriserait ni le mouillage ni la fraude ;

Emet le vœu que le vinage à la cuve en franchise soit autorisé.

V. Hybrides

Considérant que la recherche d'hybrides producteurs directs donnant des vins irréprochables pour la consommation courante présente un intérêt indéniable ;

Considérant que les mauvais hybrides finiront rapidement par être éliminés du marché ;

Proclame la nécessité de maintenir les vieux cépages français de qualité qui ont fait la gloire des vins de France ;

Emet le vœu que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins, et que les études concernant les hybrides soient poursuivies par les Offices agricoles.

VI. Tarifs de transport et charges fiscales

Le Congrès,

Emet le vœu que les vins destinés à l'exportation bénéficient d'une tarification réduite ;

S'oppose à tout dégrèvement pour les transports de vins à l'intérieur, à moins que ce dégrèvement soit rigoureusement proportionnel à la distance parcourue.

Emet, en outre, le vœu que soient ramenés à 10 francs par hectolitre les droits de circulation sur les vins.

VII. Divers

Le Congrès,

Demande aux pouvoirs publics de veiller à ce que la circulation des piquettes et des vins de deuxième cuvée soit rendue impossible et à la répression plus sévère du mouillage ;

Demande le vote rapide de la proposition de loi Moutet-Lafont, prohibant les apéritifs anisés véritables succédanés de l'absinthe ;

Réclame l'abrogation du décret du 16 août 1925 concernant le coupage des vins mutés et les obligations imposées aux producteurs vendant leurs vins aux détaillants ;

Proteste énergiquement contre toute entrave à la libre exportations des fruits à cidre.

N*

SIROP DE RAISIN

METHODES ET APPAREILS DE CONCENTRATION (1)

L'idée de concentrer le moût de raisin pour en utiliser le sucre à des préparations variées n'est pas nouvelle. La fabrication du sirop de raisin a même été importante à l'époque du blocus continental alors que la France était privée de sucre de canne. Le sirop de raisin remplaçait le sucre. Mais cette fabrication ne pouvait pas lutter avec le sucre de canne ; elle cessa donc dès que celui-ci put revenir en France.

Depuis cette époque, la concentration du moût de raisin a continué à être appliquée à certaines spécialités parmi lesquelles on peut citer le vin cuit, estimé par les populations provençales surtout, le raisiné de famille, avec ou sans le concours d'autres fruits, les vins du type Malaga.

Pour ce dernier, la concentration n'est pas autre chose qu'une véritable fabrication de caramel de raisin. Le moût est évaporé à feu nu dans de larges bassins en cuivre, jusqu'à presque dessiccation. Dans la dernière phase de l'opération presque tout le sucre et notamment le levulose est transformé en caramel. La masse restant pâteuse, quand elle est chaude, se solidifie par refroidissement. On la dissout dans du vin blanc, le produit obtenu étant dit « Vino tinto » sert ensuite par mélange avec des mistelles à faire les divers types de Malaga.

Mais ces préparations, qui se font depuis des siècles, ne sont pas les seules pour lesquelles on ait tenté depuis le blocus continental d'utiliser la concentration.

Le Dr Frédéric Cazalis, dans son traité de « L'art de faire le vin », rapporte il y a plus de cinquante ans, qu'en Italie, on élimine une certaine quantité d'eau du moût de raisin, et expose la manière d'opérer. Il ajoute qu'une

(1) *Bulletin de l'Office Agricole du Midi.*

addition de 7 à 8 litres de ce moût concentré jusqu'aux 3/4 par exemple, à un hectolitre de moût ordinaire, permet d'élever de deux degrés du glucomètre, la densité de celui-ci. C'était donc déjà la chaptalisation au moyen de sirop de raisin.

En 1852 un brevet était pris pour la concentration des moûts par Martin, pharmacien à Avignon.

En 1881, nous voyons apparaître l'application du vide dans un appareil concentrateur de moûts de MM. Mussi frères, de Conegliano (Italie).

Vers 1885, Springmûhl applique, lui aussi, le vide à la même opération, laquelle comme le rappelle M. Viala était, vers la même époque, effectuée industriellement en Californie.

Enfin en 1900, j'appliquais moi-même la concentration dans le vide, dans le but d'obtenir, par une réduction relativement faible du volume du moût ou de la vendange, des vins blancs, rosés ou rouges du degré alcoolique qu'on voulait, avec une vendange quelconque et par une réduction de volume poussée, jusqu'à obtenir une densité de 35° Baumé environ, pour le résidu, des sirops pouvant être consommés en nature, servir de base à des confitures diverses, ou même servir à la chaptalisation.

Je puis bien rappeler qu'à cette époque, les divers produits obtenus, notamment des vins de 12 à 14° tirés de la vendange d'Aramon à 7°, ont été présentés aux sociétés agricoles de Montpellier et jugés de premier ordre par un comité de dégustateurs des plus exercés.

Depuis, l'Ingénieur italien Monti a pratiqué à Tunis la concentration mixte, consistant à éliminer par le froid, dans une première phase, une certaine proportion d'eau sous la forme de glace, la concentration dans le vide étant appliquée dans une deuxième phase, pour éliminer le reste de l'eau, jusqu'à consistance pâteuse du résidu.

M. Monti a fait ensuite des produits d'une très grande finesse, y compris celui qu'il a appelé « miel de raisins » à cause de son analogie complète de consistance et d'aspect avec le miel d'abeilles.

Mais cette idée de concentration du jus de raisin pour étendre les applications du produit de la vigne, ne s'est pas généralisée. Elle intéressait chaque fois que la menace d'une crise viticole était dans l'air, reprenait un certain regain d'intérêt à chaque nouvelle menace de crise, et s'oubliait.

Toutefois, il en est resté quelque chose d'application courante. En Grèce, la Société Hellénique des vins et spiritueux, fait en grande quantité des vins ordinaires de raisins frais, mais elle a aussi à sa disposition d'énormes masses de raisins secs, qu'elle ne peut pas utiliser entièrement à la fabrication des vins de consommation. Elle en peut bien faire pour les rares pays qui l'acceptent encore, mais non pour les autres, ni même pour la Grèce elle-même.

Dès lors, après extraction méthodique du sucre, ces moûts de raisins secs sont soumis à la concentration dans le vide allant jusqu'à la production du glucose cristallisé en masse, servant à la préparation de confiseries spéciales à l'Orient, ou même simplement de sucre, et à de véritables sirops de levulose, de goût très fin, séparés par essorage de la cristallisation du glucose.

A Marseillan, vers 1895, la concentration par chauffage à la vapeur à l'air libre et même dans le vide, était appliquée à des moûts pour les enrichir en sucre. Dans le premier cas, une concentration peu importante avait pour but d'enrichir ces moûts en sucre pour en obtenir, par alcoolisation, des

mistelles de haute densité ; dans le second cas, la concentration pouvait être poussée jusqu'à consistance de sirop, dont l'un des emplois était l'édulcoration des eaux de vie.

Les appareils créés par M. Martinand pour la concentration par chauffage à la vapeur à l'air libre, consistaient en tubes métalliques superposés au nombre de 7 à 8, en cuivre nu, à l'intérieur desquels circulait de la vapeur sous pression, tandis que le moût concentré, ruisselait en lame mince à la surface externe des tubes, tombant de l'un sur l'autre. Au bas de l'appareil on recueillait des moûts de 20 à 22° Baumé, en partant de moûts de 10 à 12°.

A Cette, on emploie beaucoup actuellement, et depuis une vingtaine d'années, dans un but analogue, des appareils créés par moi-même et qui existent dans plusieurs maisons importantes de cette ville.

Ces appareils sont destinés à désulfiter et concentrer dans une notable mesure, les mutés au soufre préparés en Algérie au moment des vendanges. On les a utilisés pendant longtemps au désulfitage des moûts, en vue de la fabrication des vins dits « mi-fermentés » dont l'emploi était seul autorisé pour l'édulcoration des vins blancs. Ils continuent à servir maintenant, à la fabrication des mistelles à haut titre en sucre, depuis que l'édulcoration des vins blancs peut se faire licitement avec ces produits, qui trouvent en outre un emploi important dans la préparation des divers apéritifs à base de vin.

Le principe est le chauffage à la vapeur à l'air libre. L'appareil consiste en un tube de cuivre plus ou moins long, suivant la puissance qu'on veut donner à l'appareil, enroulé en spirale horizontal dans un bac cloisonné lui-même en spirale. La vapeur de chauffage sous pression circule à l'intérieur des tubes, tandis que le moût à désulfiter et à concentrer circule dans la cloison spiralée, au milieu de laquelle se trouve le tube de chauffage. L'appareil comporte naturellement un générateur de vapeur de puissance appropriée, ainsi qu'un dispositif récupérant la chaleur du moût désulfité et concentré, cette chaleur étant appliquée à amener le moût à désulfiter à une température voisine de l'ébullition, à son entrée dans l'appareil.

Les divers appareils dont je viens de parler mettent les moûts en contact avec du cuivre nu.

En 1900, j'ai essayé plusieurs métaux, aluminium, alliage aluminium-cuivre, nickel et même argent, et je suis revenu au cuivre nu, comme étant le métal le plus convenable, tant par sa résistance à l'attaque par les principes acides des moûts, que par son prix relativement faible.

Sous la seule condition que la surface soit absolument propre, l'attaque du métal est nulle, aussi bien par l'acide sulfureux que peut contenir le moût que par ses acides organiques. C'était d'ailleurs là un résultat à prévoir car pour la fabrication industrielle courante des sirops de fruits, des fruits confits et des diverses confitures, les bassins en cuivre sont seuls utilisés.

Pour la concentration dans le vide appliquée aux produits de la vigne, il n'y a donc pas lieu de songer à un autre métal que le cuivre, mais les appareils doivent être conçus de telle sorte que l'intérieur en soit facilement accessible pour un nettoyage parfait.

Essentiellement, ils doivent être constitués par une chaudière en cuivre parfaitement étanche, reliée à un conducteur, celui-ci étant d'un système quelconque, mais plutôt, à mon avis, un conducteur par injection, l'eau évaporée n'étant pas à recueillir, relié lui-même à une pompe dite « à air

humide » aspirant à la fois, l'eau de condensation, l'eau condensée, l'air ou les gaz dissous dans le liquide à concentrer et enfin l'air s'introduisant inévitablement par infiltration des joints.

On doit prévoir que ces appareils pourront être appliqués à la fabrication des sirops et à celle des marmelades, c'est-à-dire des produits chargés de principes solides, dans un liquide plus ou moins concentré. Si le chauffage à la vapeur par serpentins convient bien pour la concentration en vue de l'obtention de sirops, il n'en est plus de même pour la fabrication des marmelades. Je pense donc que le chauffage par double fond n'opposant pas l'obstacle du serpentin à des matières plus ou moins pâteuses, devra être préféré.

Mais la puissance d'un tel appareil étant fonction à la fois de la surface de chauffe et de la différence de température existant de part et d'autre de la paroi, on donnera à la chaudière à cuire une forme telle, que cette surface de chauffe soit le plus étendue possible, de même que la surface d'évaporation qui, elle aussi, presente quelque importance. Un cylindre de grand diamètre pour une surface relativement faible permet d'obtenir ce double résultat.

Le goût de cuit que pourraient contracter les produits fortement concentrés est surtout dû à la température à laquelle se trouvent portées les portions du produit à concentrer, au contact de la paroi de la surface de chauffe. La vapeur à 1 kg. de pression, est à une température de 120°, à laquelle le goût de cuit peut déjà se manifester atténuant très sensiblement la finesse du produit. Les résultats les meilleurs que j'ai obtenus, l'ont été avec de la vapeur détendue à 100°. Il paraît donc intéressant de développer suffisamment la surface de chauffe pour n'utiliser que la vapeur détendue. Dans ces conditions il semble que la force motrice nécessaire pour le mouvement de la pompe à vide ou même, le cas échéant, de celle d'alimentation du conducteur pourra être économiquement la vapeur, car après avoir servi comme force motrice, cette même vapeur, à son échappement des cylindres, pourra servir au chauffage, avec, s'il y a lieu, un complément, venu directement du générateur.

Les appareils pour être de conduite facile devront être simples.

Les évaporateurs à effet multiple du type de ceux employés en sucrerie, ne doivent pas être envisagés. Ils sont, sans doute plus économiques et leur emploi s'impose quand il s'agit d'évaporer quotidiennement des milliers d'hectolitres d'eau. Ils ne sont pas à envisager pour une petite industrie du genre de celle qui nous occupe. L'importance d'une usine de concentration ne peut d'ailleurs être comprise que dans des limites assez restreintes, car les frais de transport des moûts ou des vendanges à concentrer, au delà d'un rayon déterminé, viendraient bien inutilement élever le prix de revient.

L. Roos,
Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault.

LE VIGNOBLE DE STEINBERG [1]

Le vignoble fut, paraît-il, établi par les moines du cloître d'Eberbach au début du XIIe siècle. Il avait alors une superficie de 14 morgen et ses vins représentaient déjà « les plus grosses et les plus brillantes perles du collier composé des crus les plus renommés du Rheingaù » — « sie bilden wohl des grösten und glänzendstent flüssigen Perlen in der Kette der rheingaüer hochgewächse ».

Ce « Weingarte » (jardin produisant du vin), d'autrefois, est devenu un des plus célèbres « weinberg « du Rheingaù. Sa superficie actuelle est de 110 morgen.

Il faut tout d'abord remarquer sa bonne exposition : Sud-ouest. Abrité des vents du Nord par une forêt, de l'Est, par sa propre pente, qui le soustrait aussi au brouillards du Rhin.

Le « Steinberg » (montagne de pierre) domine un plateau ventilé et se dresse convenablement, face au soleil, utilisant au mieux ses rayons.

La désagrégation des schistes du Taùnùs, donne au sol de ce vignoble la composition suivante :

0,13 — 0,76	o/o	magnésie.
0,36 — 0,51	—	chaux.
0,087 — 0,705	—	acide phosphorique total.
0,93 — 6,02	—	acide phosphorique soluble au citrate
0,24 — 0,35	—	potasse.
0,07 — 0,11	—	azote.

Bon support auquel est incorporé une formule convenablement établie.

Par morgen (1/4 d'hectare).

Tous les trois ans, 20.000 kilogr. de fumier de ferme — ou bien — chaque année, 7.000 kilogr. épandus en automne ou au printemps.

En plus, chaque année, on peut compléter cette fumure par l'apport chimique suivant :

10	kilogr.	d'acide phosphorique
40	—	de potasse.
20	—	d'azote.

Le vignoble est bien divisé, en parcelles de 30 ares environ ; on en compte 80 groupées en XII lager (terroirs). Chacun d'eux a ses caractéristiques, données par l'exposition, la nature du terrain et l'âge des plants. Les chemins sont pavés. Des conduites permettent de remplir des bacs en ciment destinés à préparer la bouillie bordelaise. Les ceps sont soigneusement palissés sur des fils de fer. Des murettes soutiennent coquettement la terre.

Le cépage favori est le « Riesling » (variété : Rhein-riesling). On trouve cependant dans la partie supérieure du vignoble, « des raisins d'Orléans », mais en faible proportion.

La lutte contre les parasites animaux et végétaux est entreprise avec méthode. Des pièges lumineux capturent les papillons de cochylis-eudémis. Des panneaux englués ont été essayés avec succès. A ce sujet, nous pouvons avoir utilement recours aux recherches faites par le Professeur Dewitz sur

(1) M. Biron. — Les vignobles domaniaux dans les provinces Rhénanes, Wiesbaden 1924 (chapitre IV, § 3).

ces parasites, dont les résultats sont consignés dans ses publications françaises (*Progrès agricole*) et allemandes.

Des pulvérisations insecticides (à base de sels d'arsenic soluble), cherchent à atteindre, le plus efficacement possible, les larves.

Une tache phylloxérique, assez importante, condamne la parcelle n° 60 de Pflänzer, 29 ares 56.

Le 15 octobre 1923, j'ai eu l'occasion d'assister à un traitement au sulfure de carbone, employé sous une forme commerciale, injecté à raison de 378 grammes de ce liquide par mètre carré, en onze trous. Cette opération doit être répétée trois fois.

VUE DU VIGNOBLE DE “ **Steinberg** ”
prise de la Station météorologique, dans la direction indiquée par la flèche.

Ce jour-là, les opérateurs avaient découverts 8 insectes sur les racines de trois ceps. La tache fut à peu près délimitée, au rayon fut ajouté cinq mètres et un fil de fer fut tendu. Un second périmètre encercla ensuite le premier, distant de 50 mètres.

La traversée d'un tel enclos est rigoureusement interdite.

Suivant la législation allemande, tout terrain phylloxérique appartenant à des particuliers ne doit pas être planté en vignoble pendant une durée d'au moins sept années. Cependant, on comprend fort bien que l'arrachage d'une parcelle aussi réputée donne sérieusement à réfléchir et provoque ainsi une entorse au règlement général.

On peut, il est vrai, *essayer* de prolonger la vie d'un cep dont les racines sont atteintes par le phylloxéra, mais je ne crois pas que, malgré des règlements et les traitements les plus sévères, on puisse arriver à détruire l'insecte, radicalement.

La lutte contre le Phylloxéra en Rhénanie constitue, pour les allemands, une question capitale, qui est d'ailleurs rarement acceptée comme sujet de conversation. Pourtant, ce fait brutal existe : le vignoble rhénan est lentement envahi par l'insecte que nous connaissions trop bien autrefois. Les remèdes employés par nous seront les remèdes employés par eux. Les viticulteurs allemands feront comme les viticulteurs français. Il n'y a réellement pas de quoi meurtrir l'amour-propre d'un peuple en suivant l'exemple du voisin. Combien de fois j'ai du « glisser » rapidement sur ce sujet, par simple courtoisie, pour ne pas aller directement à l'encontre des idées du vigneron chez qui j'étais généreusement et amicalement reçu.

Je retrouve dans mes notes, à la date du 3 novembre 1921, un projet d'expérience qui aurait été très intéressant à réaliser.

Le procédé de lutte, contre le phylloxéra en Rhénanie, consiste à arracher les souches atteintes, à désinfecter le sol à l'aide du sulfure de carbone et à renoncer à la culture de la vigne pendant sept ans sur la parcelle ainsi traitée. Ces opérations sont toujours exécutées par les agents de l'Etat prussien, qui seul, en a le monopole.

Après quoi, on replante à l'aide de porte-greffes américains qui sont fournis par les pépiniéristes de l'Etat, qui en prend ensuite le contrôle.

Ceci posé, *ne pourrait-on pas chercher à réduire cette période d'attente*, si longue, en organisant l'expérience suivante :

1° Arracher la vigne phylloxérée avec tous les soins que comporte cette opération, c'est-à-dire extirper le plus possible de racines et brûler les bois.

2° Désinfecter au sulfure de carbone *deux fois en deux ans*.

3° Planter la vigne à l'aide de racinés *américains*, convenables, en ayant soin de ménager tous les dix rangs, par exemple, un rang planté en cépage européen.

4° Au bout d'un an ou deux, greffer les américains (si on ne s'est pas servi de greffés-soudés).

A partir de ce moment que se passera-t-il? Tous les phylloxéra vont-ils délaisser les plants américains pour se porter sur les plants européens ? Ces derniers serviront « d'*Indicatif* », dans le cas où le sol n'aurait pas été suffisamment désinfecté avant la plantation.

Dans le cas où les souches européennes seraient fortement attaquées, ne pourrait-on pas dire que la *reconstitution* d'une parcelle de terrain à l'aide de plants américains favorise le développement du phylloxera, et, comme répercussion l'anéantissement beaucoup plus rapide des vignes avoisinantes plantées encore en cépages européens ?

Nous n'avons pas voulu organiser cette expérience, dans notre petit vignoble de trois hectares, pour une raison purement diplomatique. Les plants américains, dont nous nous serions servis, stérilisés avec soin, et, parconséquent inoffensifs, au point de vue « contagion » auraient facilement pu servir de prétexte *à l'État* allemand..... un roman tendancieux, en sept langues, est si vite composé ! Nous en savons quelque chose !

Ce qu'il y a de certain, c'est que l'année 1921, pourvue d'un été exceptionnellement chaud, donc favorable à la culture de la vigne, l'a été aussi au développement anormal du phylloxéra — en Rhénanie —. De radicicole, l'insecte a pu, extraordinairement, devenir gallicole, forme inconnue ici, permettant ainsi à l'invasion phylloxérique de faire un grand pas. Si l'année 1921 est agréablement représentée dans les « musées » des vignerons rhénans, par quelques excellentes bouteilles, les ceps de vigne rhénans ont

PORTE-GREFFES ESSAYES DANS LE VIGNOBLE DE "STEINBERG"

TERROIR	SUPERFICIE	ANNÉE de la plantation	NOMBRE de ceps	NOMS DES PORTE-GREFFES	NOMBRE de ceps repris	OBSERVATIONS
				Riesling sur :		
1. Steinberg-Rosengarten 46/47 ..	0.0718	1899	300	— Jork Madeira	214	
			280	— Riparia Portalis-Geisenheim	231	
			224	— Rip. sauvage	159	
			182	— Rip. × Rupestris..................	139	
			158	— Rip. baron Périer (Pulliat)	126	
			104	— Rip. des Paillères	87	
			84	— Solonis..............................	67	
			48	Rip splendens........................	40	
			18	— Rup. Rossitz.......................	14	
			64	— Rip. Portalis Geisenheim d'Engers ..	60	
			1462		1137	
				Riesling sur :		
2. Kléin-Steinberg 82	0:0984	1901	460	— Riparia splendens	360	Ne doivent plus être essayés
			72	— Rupestris métallique...............	62	
			549	— Rip Geisenheim	373	
			520	— Rip. Gloire de Montpellier	348	
			139	— Rip. × Rup.	112	
			228	— Rip. baron Périer (Pulliat)	187	
			1968		1442	

3. Steinforte 13	0.0871	1902	140 362 140 206 654 240	— Rip. × Rup. (mélange) — Rip. × Rup , variété *a* — — — *b*. — — — *c*. — Rip. × Gutedel (mélange) — Solonis	96 195 148 128 603 227	Ne doivent plus être essayés
			1742		1397	
				Riesling sur :		
4. Pflanzer 63	0.1464	1906	2310	— Rip. 1 — Geisenheim	1843	
5. — 62	0.1324	1907	2808	— Rip. 1	1806	
6. — 61	0.1228	1908	2523	— Gloire de Montpellier	1517	
7. — 60	0.1175	1909	2838	— — —	1547	
8. — 59	0.1358	1910	1910	Moselle et Riesling du Rhin sur : Rip. × Rup. 101-14 M. G.	1744	
9. — 58	0.1328	1911	3003	— — —	2255	
10. Steinforte 14	0.1451	1912	3114	*Riesling* sur Mourvèdre-Rup. 1202	1868	
11. Langezeilen 26	0.1792	1913	2108	— — —	2102	
12. Neuweg 3	0.3195	1922	3278	— Rip. × Rup. 101-14	2700	
— 4	0.2860	1922	720	— Mourvèdre-Rup. 1202 }	1100	
			675	— — — }		
			1357	— Berlandieri × Rip. 34 E. M.	1100	
13. Hahnenschritt 9	0.2727	1923	450	— Solonis × Rip. 1616 C.	370	
		1923	1350	— Berlandieri × Rip. 420 A.M.G.	1050	
		1923	750	— Aramon × Rup. G. 1	530	

aussi dû sentir des morsures plus énergiques de la part de l'insecte si redouté. Les avantages et les inconvénients sont parfois guidés par le même facteur.

La lutte menée au moyen des porte-greffes américains est silencieusement mais sérieusement entreprise depuis une vingtaine d'années par des spécialistes allemands d'une haute compétence.

Les noms des porte-greffes essayés dans le vignoble de « Steinberg » sont inscrits au tableau ci-joint :

La Pyrale (Tortrix pilleriana), l'écaille martre, (chelonia caja) et le cigarier (Rhynchites betuleti) sont représentés, quelquefois, par quelques rares individus.

Le mildiou et l'oïdium causent quelques ravages, surtout en année humide et dans les vignobles trop fumés au fumier de ferme. J'ai vu, en 1922, le vignoble de « Sommerberg » (près de Fraùenstein) complètement « grillé » par le mildiou. Il faut avouer aussi, que le Régisseur de ce beau Domaine avait trop « fumé » ses vignes et trop peu « sulfaté ».

Le vignoble de Steinberg reçoit, ordinairement, deux à trois « sulfatages » qui suffisent à enrayer l'invasion. De même, deux à trois « soufrages » pratiqués contre l'oïdium sont suffisants.

Au « Riesling » cépage très fin, et convenablement exposé, revient donc la gloire, bien méritée, du vin produit sur le « Steinberg ».

En 1893, le moût s'est caractérisé, pour la 1re classe, par des densités de : 125 à 210° Oesle avec des acidités de 6 à 7 °/₀₀, et pour la 2e classe : 99 à 150° Oesle avec des acidités de 6,2 à 6,7 (acidité exprimée pour mille et en acide tartrique).

De nos jours, le vin de « Steinberg » 1893, en bouteilles, est un vin *merveilleux* et *très rare*.

En 1920, nous trouvons d'excellentes tonnes, contenànt des vins délicieusement parfumés. Ces produits, assez rares d'ailleurs, proviennent de vendanges tardives ; une période particulièrement belle ayant coïncidé avec la fin des vendanges.

On peut signaler le 1/2 stück n° 62 avec 122° œsle et 14,5 °/₀₀ d'acidité.
(600 litres) n° 37 — 260° — 29 — —
(Trockenbeerenaùslese).

En 1921, la parcelle « Zehnstüch » nous offre, du 5 au 15 novembre, des moûts de 197° Œsle et 13,3 °/₀₀ d'acidité (1re classse).
180° — et 11 — — —
120° / 190° et 11,9/6,8 — — (Rosengarten et Zehnstück).

Dans la parcelle { Steinberg Pflänzer greffé 106°/114° Œ. et 8,2/7 °/₀₀ le 29-10.
— — non greffé 112° — et 8,1 — le 31-10.

La récolte totale du « Steinberg » fut, en 1921, de 65.248 litres de vendange donnant 37.076 litres de moût mis à fermenter.

Nous relevons, au cours des vendanges, de petits lots minutieusement triés, mais extraordinaires, comme densité.

Ainsi par exemple :

Steinberg	Pflänzer-Zehnstück, le	4 nov.,	lot 42	150 litres	206° OE.	13,6 °/₀₀	Fût n° 64 de Trockenbeeren-aùslese (Vin de paille)
	—	6 —	— 47	150 —	197° —	13,3	
	—	8 —	— 50	160 —	180° —	11,7	
	—	9 —	— 55	160 —	179° —	11,5	
	—	10 —	— 59	160 —	184° —	11,4	
	Rosengarten	11 —	— 62	150 —	190° —	11,9	
	—	13 —	— 67	310 —	180° —	11,4	
				1240 litres			

Ces 1.240 litres de vendange nous donnent, après pressurage et soutirage, un fut n° 64 1re classe, d'une contenance de 600 litres (1/2 stück) de Trockenbeerenaùslese (raisins secs vendangés à part) donnant un « vin de paille » au bouquet, moelleux et alcool délicatement combinés.

Ces lots s'obtiennent en triant les raisins au moment de la cueillette. La vendangeuse met à part les raisins, très sucrés, atteints de pourriture noble (Edelfaùle).

Les raisins sains constituent un second lot, et ceux, encore verts, maculés de terre, pourris ou moisis, un troisième.

Ce dernier lot donne des vins qui vont généralement, soit à la vinaigrerie, soit à la distillerie.

En 1922, nous avons obtenu 121.575 litres de vendange donnant 62.441 litres de moût, mais de 17 à 19 o/oo d'acidité.

En cette année d'abondance, la qualité a beaucoup laissé à désirer. Nous avons constaté aussi que les meilleurs terroirs, donnant aux bonnes années d'excellents produits, fournissaient, en années moyenne ou mauvaise, des vins de qualité inférieure à ceux donnés par les vignobles ordinairement moyens (souvent plantés avec des Sylvaner).

La densité du moût du « Steinberg 1922 », varie entre 60 et 70° Œsle. Notons aussi que ces moûts proviennent du Neùer-Steinberg (nouveau Steinberg), agrandissement peu intéressant, au point de vue qualité, du vieux Steinberg.

Le Neùer-Steinberg (qui n'est pas, lui, « une montagne de pierre ») se trouve au sud, et au bas du « Steinberg », près de la ferme domaniale de Neù-hof (nouvelle ferme). Il est divisé en 10 parcelles de 10 ares environ, chacune, formant le terroir XIII. Le Neùer-Steinberg ne figurent pas sur le croquis ci-joint. Il est séparé du Neù-wey (nouveau chemin), Terroir n° 1, par un simple passage.

En 1923, la diminution de récolte s'est faite sentir dans le vignoble de Steinberg, comme partout ailleurs. Nous avons obtenus 4.685 litres de vendange donnant 2.114 litres de moût. La densité moyenne peut-être représentée par 60° et l'acidité par 17 o/oo, accusant ainsi un liquide peu alcoolique et très acide.

En résumé, le « Steinberg » est susceptible de donner, aux bonnes années, *d'excellents produits*, d'une finesse et d'un moelleux incomparables, c'est d'ailleurs sous cette impression organoleptique rare et si agréable que j'ai écrit le premier chapitre de mon rapide exposé sur les vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes. Actuellement, ce même nectar est plus alcoolique (brandich), mais conserve son parfum de rose et de lilas.

Après avoir visité les trois vignobles de Marcobrunnen, d'Hattenheim et de Steinberg, dirigeons-nous vers les caves du vieux cloître d'Eberbach.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole, Professeur de viticulture.

BIBLIOGRAPHIE

Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel, président du Comice Agricole du Beaujolais.

Nous engageons tous nos lecteurs à se procurer cette intéressante brochure d'actualité. Prix : 1 fr. 35 franco.

Librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois d'août, il est entré 284.291 hectolitres de vin dans les Entrepôts parisiens, contre 302.173 en juillet. Il en est sorti 293.180 pendant ce même mois d'août, c'est-à-dire à peu près la même quantité que le mois précédent, puisque les expéditions de juillet avaient été de 295.318 hectolitres. Les livraisons des derniers mois oscillant autour de 300.000 hectolitres, le mouvement d'affaires reste donc sans grande variation sur place.

Ce qui varie, ce sont les prix payés pour les ventes de gros à gros ; celles peu nombreuses effectuées au cours de la dernière huitaine l'ont été à des taux encore un peu plus élevés qu'auparavant ; il ne peut du reste en être autrement étant donné la hausse qui s'est fait sentir partout à la propriété. On a traité des vins rouges de 8 à 9° du Midi, de 89 à 95 fr. ; des 9° l'ont été de 95 à 100 fr. ; on a demandé 130 fr. pour des Jacquez 12° pris en Entrepôts.

Des Algérie 11°5 à 12° ont été offerts de 115 à 120 fr. suivant lots et qualités. En vins blancs 9° de provenances diverses, il a fallu payer 100 fr. On a vu réclamer 125 fr. en magasin pour des Touraine rosés faisant 9°8. Tous ces prix, pour l'hecto nu, et sauf ce qui est dit ci-dessus, pour marchandises prises sur gares de Paris.

Il se produit des demandes assez suivies des détaillants, lesquels font quelques provisions dans les maisons qui, ayant encore des vins achetés à de bonnes conditions, n'ont pas encore trop majoré leurs prix. Et puis les vacances se terminent ; on rentre et la consommation parisienne s'en ressent.

GARD. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 sept.	Cours du 21 sept.
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		8°. — 62	8°. — 62
9 à 10°	de	à à	à à
10 à 11°		11°. — 75	11°. — 75
11 à »	7 à 7 fr. 25	»	»
Costières		7,50 à 7 fr. 75 le d.	7 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	le degré	»	»
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Récolte 1925 : 7 à 7 fr. 50 le degré.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 septemb.	Cours du 22 septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	»	»
8 à 9°	le degré	9°. — 70	9°. — 70
9 à 10°		à à	à à
10° et au-dessus		11°. — 82	11°. — 82
Rosé		»	»
Blanc		8,25 à 8 fr. 75 le d.	8,25 à 8 fr. 50 le d.

Récolte 1925 : vins blancs pas d'affaires ; vins rouges, sous marc, de 6,50 (1) à 7 fr. le degré ; sur souches, logés de 7,25 à 7 fr. 75. Nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave.

(1) Nous ne connaissons aucune vente à ce prix. (*Note de la Rédaction*).

Notons les ventes suivantes en vins de 1925 : Cave Chat. B., près Montpellier (très bon vin) 2500 hectos, traité à 80 fr. l'hecto par une maison de la Côte-d'Or ; Cave le Po, près le Crès, 4.000 hectos, 8 fr. le degré, traité par une Maison de St-Etienne ; Cave Ch..., à Lansargues, 4.000 hectos, vieux-nouveaux, 7 fr. 50 le degré ; Cave le Mas de G..., près Lunel, 6.000 hectos, 7 fr. 75 le degré, traité par une Maison de l'Est ; Cave, un lot, des Sal. du Mid. (rosé), 10 à 13.000 hectos, à 8 fr. le degré. Le calme n'exclut donc pas les transactions, car il se traite des affaires.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 16 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 70 à 82 fr. l'hecto ; rosé, le degré, « à » fr. »» ; blanc, 8,25 à 8 fr. 75 le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins rosé, blans, Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

On signale qu'une seule maison du dehors a acheté plus de 50.000 hectos logés à 7 fr. 50 le degré.

On offre 8 fr. le degré pour les rosés et en vins blancs, la cave J., commune d'Agde, a été traitée 8 fr. le degré en moût.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 sept.	Cours du 18 sept.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	8°. — 69	9°. — 69
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	10. — 80	11°. — 80
Vins rosés	»	»	»
Vins blancs	»	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus selon couleur et qualité.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 20 septembre.— Vins rouges, de 10 à 13 degrés, de 78 à 95 fr.; de 11 à 12 degrés, de »» à »» fr.; de 12 à 13 degrés, de »» à »» fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 19 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, sous marc, 7 fr. le degré ; logé 7 fr. 50 le degré.

Vins rosés, pas d'affaires.

Bourret et Picpoul : pas d'affaires.

Clairette : vin blanc nouveau, 9 fr. trait de fouloir, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 sept.	Cours du 17 sept.
7 à 8	8 francs	»	»
8 à 9°	à	8 à 9°.— » »	8 à 9°.— » »
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°.— 70 à 75	9 à 10°.— 70 à 75
10 à 11°	le	10 à 11°.— 75 à 80	10 à 11°.— 75 à 80
11 et au-dessus	degré	11 à 12°.— 80 à 87	11 à 12°.— 80 à 87

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 16 septembre 1925 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 70 à 84 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 70 à 92 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 92 fr.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant quantité, situation et conditions, et avec appellation d'origine, Minervois ou Corbière.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 sept.	Cours du 19 sept.
7 à 8°	8 francs	»	»
8 à 9°	à	»	»
9 à 10	8 fr. 50	68 à 72	68 à 72
10 à 11°	le	72 à 78	72 à 78
11 à 12°	degré	78 à 84	78 à 84
12 à 13°		84 à 90	84 à 90

Vins nouveaux, 7 à 7 fr. 50 le degré, suivant degré et conditions de logement.

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 16 septembre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans affaire ; de 9 à 10 degrés, de 68 à 74 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 74 à 80 fr. ; rosé de » fr. à « fr. »» le degré ; blanc de » fr. »» le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 88 à 98 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — 21 septembre 1925. — Il y a une certaine activité dans la région et les vins nouveaux se traitent sur les bases suivantes :

7 fr. à 7 fr. 25, retiraison sous-marc, et 7 fr. 50 à 7 fr. 75 avec logement de 3 mois environ.

On escompte une récolte assez bonne comme moyenne dans son ensemble, avec parfaite qualité, le Var ayant relativement peu souffert des maladies cryptogamiques. — A. GAUTHIER.

VAUCLUSE. — **Valréas.** Marché du 16 sept. — Vins rouges, 7,75 à 8 fr.; vins blancs, 8.25 à 8 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

LOIRET. — **Orléans.** — 12 septembre.— Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, pas d'affaires ; vin blanc de Sologne, récolte 1924, la pièce nue, de 228 à 250 fr.; de Blois, 228 fr.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 12 septembre 1925 :

Vin rouge :

Toutes les qualités réunies 1924, le degré, 7.25 à 7 fr. 75. 1925, 6 à 7.25.

Vins blancs :

Vins rosés, 1924, 6.75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs 1924, le degré, 7 fr. à 7.75.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales : raisins d'Algérie, 100 kilogs néant ; du Midi : blancs 100 kgs, 120 à 130 fr.; noir, 130 à 180 fr.; œillade 180 à 240 fr.; muscat le kil. 31/5 ; chasselas d'Espagne, muscat, le kil. 3/4.

Avignon. — Raisins clairettes 110 à 120 fr.; gros verts, 110 à 145 fr.; olivettes 125 à 130 ; œillades 125 à 130 ; raisins de vendange, 40 à 55 fr. le tout aux 100 kilos.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 750 fr. les 100°; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, les 100° 850 à 860 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 350 à 360 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 50 le degré ; 3/6 marc 86° 7 fr. 30 le degré. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool non rectifié, 7 fr. 60 le degré.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 650 à 660 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 350 à 360 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 495 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,10 le degré ; 65 o/o, 3,15 ; 70 o/o, 3,20 ; 75 o/o, 3,25 ; 80 o/o, 3,30 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 3,50 le degré ; 55 o/o, 3,60 ; 60 o/o, 3,70 ; 65 o/o, 3,80 ; 70 o/o, 3,90 le degré.

Crême de tartres. — 90 o/o, 1er blanc, 690 fr. les 100 kilos ; 95 o/o, 660 les 100 kilos ; 98 o/o, 710 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 960 fr. les 100 kilos ; livrable, »»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 22 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
Blé..........	128,50, 128,25 P.	125,75 P.	125 P.
Seigle	102 N.	101 V.	100 N.
Avoine noire.	95,50 à 96,50	94 à 94,75	95 A.
Avoine.......	95 N.	92 N.	91 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2............	162 5/8	95 44	127 26	— 1 04
Maïs disp................	105 7/8	71 58	89 48	— 2 55

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 162 5/8 c. (127 fr. 26 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 143 5/8 cents (112 fr. 40).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, 228 à 233 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 13 au Samedi 19 septembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes					
Dimanche…	17	4	26	13	0.2	7
Lundi……	»	5	»	7	»	»
Mardi……	19	6	»	8	»	»
Mercredi…	21	9	22	15	»	0.2
Jeudi……	22	12	25	10	1	0.1
Vendredi…	»	»	28	9	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1611	765	1859	922	80.5	131.6
	Rochefort					
Dimanche…	»	»	»	»	»	»
Lundi……	»	»	»	»	»	»
Mardi……	»	»	»	»	»	»
Mercredi…	»	»	»	»	»	»
Jeudi……	»	»	»	»	»	»
Vendredi…	»	»	»	»	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	27	»	856	484	22.1	197.6
	Clermont-Ferrand					
Dimanche…	14	7	27	14	1.0	»
Lundi……	»	—1	»	13	«	0.3
Mardi……	16	»	20	2	»	»
Mercredi…	20	»	22	5	»	»
Jeudi……	26	»	24	11	»	»
Vendredi…	»	»	28	11	«	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1362	604	1915	862	91.1	132.7
	Bordeaux					
Dimanche…	21	2	28	15	»	»
Lundi……	»	4	20	7	»	»
Mardi……	22	6	24	6	»	5
Mercredi…	25	13	24	6	»	»
Jeudi……	26	15	27	9	»	»
Vendredi…	»	»	28	11	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1502	835	2076	971	68.9	153.2
	Toulouse					
Dimanche…	19	6	28	18	1	»
Lundi……	21	2	»	»	»	»
Mardi……	24	4	26	15	»	»
Mercredi…	24	15	26	9	»	
Jeudi……	27	»	31	11	»	»
Vendredi…	»	«	33	14	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1842	993	2254	1180	179	159.2
	Perpignan					
Dimanche…	22	12	25	14	»	»
Lundi……	21	11	26	17	»	2
Mardi……	24	9	26	16	»	»
Mercredi…	22	14	26	13	»	»
Jeudi……	»	14	27	14	»	»
Vendredi…	»	»	26	15	»	«
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1818	1218	2282	1386	28.9	117.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		192	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Châlons-sur-Marne					
Dimanche…	»	»	»	»	»	»
Lundi……	»	»	»	»	»	»
Mardi……	»	»	»	»	»	»
Mercredi…	»	»	»	»	»	»
Jeudi……	»	»	»	»	»	»
Vendredi…	»	»	»	»	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	»	»	1000 4	498.6	»	112.2
	Besançon					
Dimanche…	»	»	23	11	»	»
Lundi……	»	4	23	10	5	»
Mardi……	»	»	19	5	»	»
Mercredi…	»	7	21	8	»	»
Jeudi……	»	11	23	10	1	»
Vendredi…	»	»	30	11	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	425	762	1674	963	123	162.1
	Lyon					
Dimanche…	16	6	25	9	1	»
Lundi……	17	5	21	14	»	17
Mardi……	19	2	20	5	»	»
Mercredi…	21	4	21	7	»	»
Jeudi……	22	15	24	8	17	»
Vendredi…	»	»	28	10	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1893	957	1994	1077	216.2	209.1
	Marseille					
Dimanche…	18	12	25	14	»	»
Lundi……	»	6	27	16	»	5
Mardi……	13	9	26	13	3	»
Mercredi…	23	9	25	9	»	»
Jeudi……	33	13	26	12	»	»
Vendredi…	»	»	28	11	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1443	1035	2203	1233	157.4	27.4
	Montpellier					
Dimanche…	21.7	8.9	22 1	15 6	»	1.7
Lundi……	23.0	6.9	27.7	14.9	»	»
Mardi……	21.6	9.9	27.1	10.3	»	»
Mercredi…	19.9	12.1	29.0	8.9	0.3	»
Jeudi……	22.0	12.7	27.4	9.3	»	«
Vendredi…	29.7	12.0	26.4	9.0	0.2	»
Samedi……	21.2	»	22.4	17.0	1.3	»
Total……	2452.7	1317.9	2473.7	1359.8	64 2	142 4
	Alger					
Dimanche…	»	«	35	21	»	»
Lundi……	»	»	26	22	»	»
Mardi……	22	»	31	22	9	»
Mercredi…	23	17	26	22	»	»
Jeudi……	»	18	27	22	»	»
Vendredi…	»	»	26	20	»	»
Samedi……	»	»	»	»	»	»
Total……	1211	1009	2399	1688	10	1

Observations. — Eté

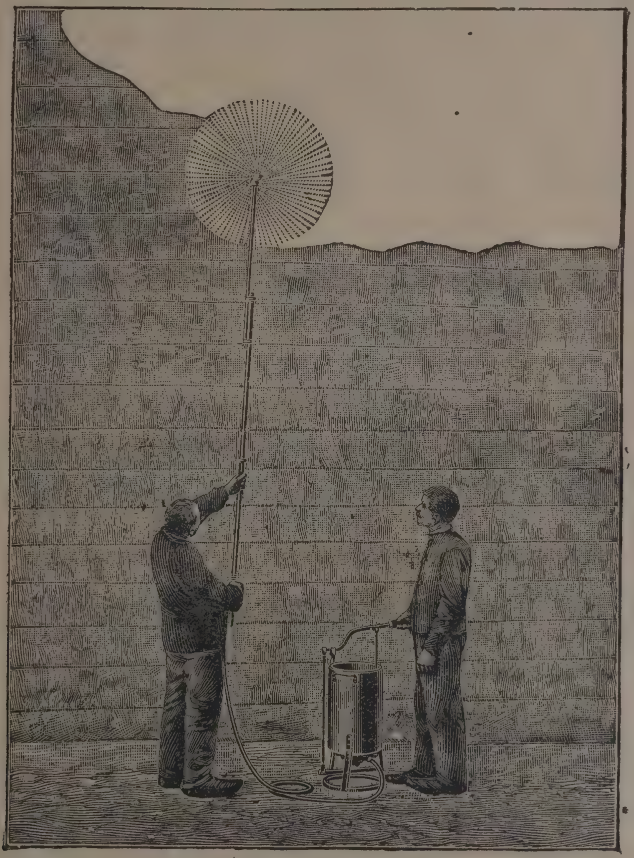
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

ClANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par E. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix: 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à Burgy par Lugny (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers. brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts
Nutrition complète des levures
Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Sociéte Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 44.942

SULFITEZ VOS VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Economie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e ANNÉE. — N° 40 DIMANCHE 4 OCTOBRE 1925

TOME LXXXII

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

OCT 23 1925

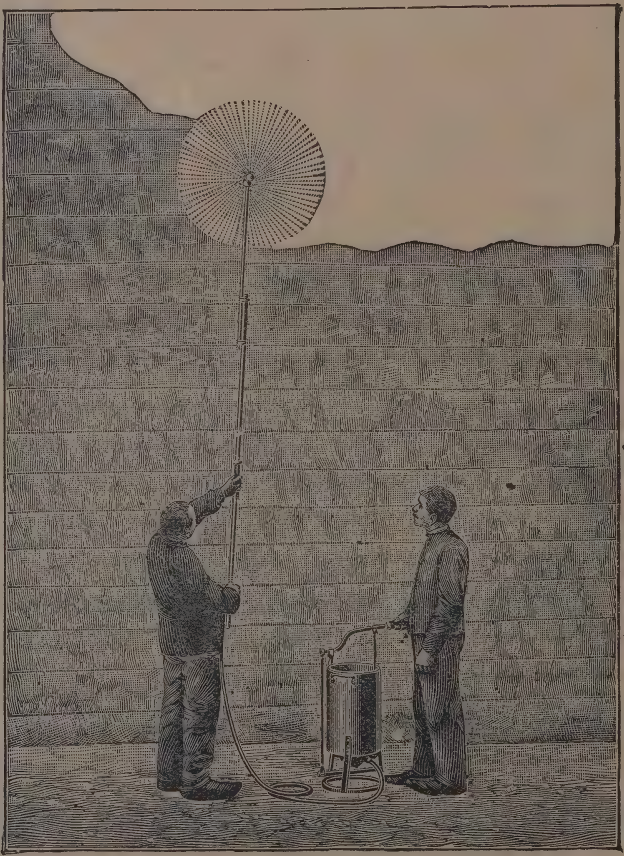
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT
22, rue de la Sorbonne, 22 — PARIS Ve.

PYRAFOLLIOL Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

ARSÉNIATE BILLAULT contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. Bayard, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. René Laval, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD
Successeur

MARQUE DÉPOSÉE
Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant
LA ROCHELLE
Reg. du Comm. N° 837, La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, Nº 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

46 Année. — N° 40 4 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz	Chronique. — La Situation ; — A propos de la campagne contre le vin ; — Questions d'actualité : Transformation d'un vignoble ; — Pour obtenir de beaux hybrides ; — Le Super Gros Colman.
Alexandre Tacussel	Les variétés commerciales de raisin de table.
Bachala	La chaux facteur de production.
C. Blin	Le désherbage chimique du blé.
Joseph Faure	La question des scories.
Bibliographie	La ferme extérieure de Grignon, centre national d'expérimentation agricole en 1924. — Le Porc, races, élevage, exploitation, par R. Gouin. — Abeilles productives. Ruchers modernes, par M. Arnould.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Les vendanges sont terminées dans les plaines et sur les côtes bien exposées au midi ; elles se continuent encore dans les régions plus élevées et pour les variétés tardives, ou qui doivent surmûrir sur la souche.

Le rendement a été très variable : bon, dans les régions où les pluies ont été rares ; médiocre ou mauvais où les pluies du printemps ont été fréquentes et abondantes. Pas de pourriture : les grains desséchés par le mildiou ou par le siroco du 15 août s'ils réduisent le rendement, ne nuiront pas à la qualité. En somme, la vendange rentrée est très saine, le vin sera bon, sinon très alcoolique. On admet qu'en moyenne il marquera un degré à un degré et demi de moins que l'an passé. Faut-il s'en plaindre ? Les vins d'un degré supérieur au degré moyen ou habituel ne sont pas les meilleurs ; ils manquent de fraîcheur : ils ne poussent pas à se faire boire tels quels. Le consommateur est presque obligé de les « mouiller ». Les vins légers et frais se boivent tout seuls, sans eau ;

et ainsi leur production correspond à une diminution du volume livré à la consommation. Les producteurs ne peuvent que s'en réjouir.

Dans les autres régions viticoles, les pluies persistent. Il pleut chaque jour dans toute la France, pluies orageuses et localisées, tantôt ici, tantôt là. Il n'en résulte pas moins une humidité élevée de l'atmosphère, un temps gras, qui favorise le grossissement des grains sains, mais qui favorise aussi le développement des maladies cryptogamiques, de la pourriture grise, de la pourriture noire, etc., et même des insectes. La maturation s'y fait mal.

Ces régions ne peuvent donc compter sur des vins à haut degré et de qualité régulièrement irréprochable. La qualité y sera jalouse comme la quantité.

En Gironde, la production sera aussi variable suivant les situations, mais, en général, moins bonne qu'on ne l'avait espéré un moment, d'après les renseignements suivants qui émanent d'un de nos lecteurs.

« Je lis le bulletin portant la date d'hier. Votre correspondant Girondin me semble un peu optimiste. Dans certains endroits, il est vrai, les vignes sont belles, mais ces endroits sont l'exception ; d'autre part, il faut s'attendre à un rendement inférieur à 1924 pour la même quantité de raisins. J'estime pour ma part que nous ne ferons guère que deux tiers de la quantité de 1924.

Il y a lieu de remarquer que ce qui augmente un peu la proportion, ce sont les cépages communs, en particulier les cépages les plus ordinaires (je ne parle pas de la contrée des grands vins blancs, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont et régions avoisinantes). Aussi la proportion des deux tiers dont je parle me paraît un maximum pour nos bons Bordeaux, ceux dont les cours sont moins directement influencés par ceux qui sont pratiqués dans le Midi.

Je profite de l'occasion pour vous donner mon appréciation au sujet du mildiou. Les attaques de ce champignon pouvaient facilement être prévues pour ceux qui se rappellent le printemps de 1897. La situation était à peu près la même ; printemps très pluvieux et la conséquence la même également, malheureusement. Je crois qu'il est prudent d'en revenir à la théorie Capus dont je vous ai déjà parlé, conseillant de sulfater pour éviter le mildiou de la grappe, lorsque les grappes commencent à être apparentes, c'est-à-dire peu après l'épanouissement du bourgeon. Il est possible qu'en sulfatant tous les 7 jours, on arrive au même résultat, mais je crois que le traitement le plus économique, est encore un bon sulfatage lorsque les vignes débourrent, avec 3 o/o de sulfate et pas mal de chaux pour garder la protection pendant longtemps.

Tout cela, c'est une idée personnelle, mais j'espère l'an prochain la mettre en pratique et j'en verrai bien le résultat dans les années à printemps pluvieux ».

Q. (Gironde).

Le premier sulfatage appliqué dès que les grappes se détachent

des feuilles est une des règles indiquées dans ce journal ; quant aux autres traitements, nous y reviendrons en temps opportun.

A propos de la campagne contre le vin

Nous avons reçu la lettre suivante de M. le Président de la C. G. V. :

« Vous avez publié dans le numéro du 20 septembre du *Progrès Agricole* un article de *L'Opinion* s'élevant contre une propagande contre le vin, faite en ce moment par T. S. F., par certains docteurs qui utiliseraient pour cette campagne les postes de la Tour Eiffel et des P. T. T., et vous avez fait suivre cet article des mots : « Transmis aux C. G. V. ».

Votre appel a été entendu et, aujourd'hui même, en envoyant aux présisidents des groupes viticoles des deux chambres la copie de votre article, j'ai insisté vivement pour qu'ils interviennent de leur haute autorité auprès des ministres intéressés pour faire cesser une campagne qui, si les faits cités sont exacts, constituerait un véritable scandale et demander des sanctions à l'égard de ceux qui s'en sont fait les complices.

Veuillez agréer, etc... »

Le Président de la C. G. V.,
MIREPOIX.

On dit que certaines de ces campagnes contre l'usage du vin ne sont pas complètement désintéressées ; qu'il s'agit en réalité de substituer à notre boisson nationale produite par nous-mêmes et qui ne doit rien à l'étranger, d'autres produits tels que le thé, le café, dont la consommation impose celle du sucre, qui nous sont fournis par l'étranger. Il est indispensable d'empêcher, au moins chez nous, toute campagne de dénigrement du vin, qui pourrait avoir des conséquences graves pour notre pays, et même de la contrebattre par une large publicité. Quelques joyeux films montrant la santé physique et morale. et la gaieté que donne un usage convenable du vin, ne seraient pas sans efficacité, croyons-nous.

Questions d'actualité : Transformation d'un vignoble

J'ai dans mon vignoble dix hectares de Carignan plantés depuis vingt ans environ et qui n'ont jamais donné de récolte satisfaisante, les raisins disparaissant en grande partie après la floraison. La végétation est très puissante.

Avant de transformer ce vignoble et prendre une décision définitive à son sujet, j'ai l'honneur de recourir à votre haute compétence pour me fixer sur la valeur des projets que j'aurais l'intention de mettre en exécution ou me faire connaître telle autre manière de procéder qui vous paraîtrait efficace.

En ce qui me concerne, je voulais tenter de mettre sur espalier, ou fumer fortement en engrais potassiques, ou greffer en gros noir, cépage qui convient bien à mon terrain calcaire, ou bien encore greffer en plants directs.

Dans ce cas, je vous serai reconnaissant de m'indiquer les numéros des plants qui vous paraîtront préférables.

S.

Carignan et divers cépages, quand ils ne sont pas dans un climat local semblable à leur climat d'origine deviennent infertiles soit par suite d'une constitution anormale de la fleur, soit pour tout autre raison qui nous échappe encore. La question n'a pas été étudiée jusqu'ici d'une manière approfondie, mais elle mérite de l'être.

En tous cas, comme ces souches ne se fatiguent pas à produire, elles deviennent plus puissantes que leurs voisines, et cette augmentation de puissance accroit encore la tendance à la coulure.

D'autres fois, la coulure du Carignan est la conséquence du Court-Noué. Les nœuds toujours très rapprochés à la base sur le Carignan normal, le sont encore ici plus que d'habitude ; ils se touchent presque. Les mérithalles sont souvent aplatis à la base ou, au sommet, fasciés. Les grappes naissent nombreuses, on ne voit d'abord qu'elles, puis à la floraison elles s'effritent, disparaissent en totalité ou se réduisent à quelques grains clairsemés.

Enfin, la coulure peut résulter seulement d'un excès de puissance au moment de la floraison. Les rameaux poussant trop vite, prennent pour leur compte tous les aliments élaborés par la plante et même ceux qui étaient destinés aux grappes, qui dès lors n'ont plus qu'à disparaître.

Dans les deux premiers cas, il n'y a rien à faire, sinon peut être, appliquer une taille très longue et pratiquer l'incision annulaire, ou bien surgreffer avec une variété non sujette à la coulure, tel que Grand Noir, etc...

Dans le 3e, tailler long aussi, et, à l'époque de la floraison, pratiquer un bon rognage.

Ceci s'applique à tous les cépages coulards accidentellement : Cinsault, Clairette, Pinot, Malbec, etc...

Dans le Midi de la France, il n'y a aucun avantage à substituer à la vigne de pays une vigne exotique producteur direct. On doit de plus en plus s'attacher à produire les vins d'autrefois, afin que la qualité, qui a été parfois sacrifiée au temps déjà lointain où, le vin étant rare, l'étiquette vin tenait lieu de tout, soit recherchée et maintenue intacte. Cela impose la culture des cépages locaux d'autrefois, et non celle de nouveaux venus.

Pour obtenir les beaux hybrides

L'excellent chercheur qu'est M. G. Pillault, nous adresse la lettre suivante :

« Je suis depuis 8 à 9 jours chez M. Seibel à la recherche des meilleurs et de ses plus fins directs de ses meilleures obtentions nouvelles, car moi, élève de M. Lafon, maître de chais d'Yquem ; de M. Larue, du château Rieunec ; de M. Garbaille, du château La Tour Blanche ; de M. Roche, château du Vigneau ; de M. Jadain, château Guyrau, Sauternais (Gironde), je me passionne pour ces grands vins là.

Il y a des merveilles dans les goûts fins, car je viens tous les ans, en mai, aider M. Seibel à faire ses hybridations. Je fais cela à titre purement gracieux, bien entendu. Et je lui recommande surtout de ne se servir comme génateur que des cépages à très bon goût, afin d'éliminer les goûts de Lincecumii. Mais malgré tout, parfois, ça revient bien de temps à autre. Il faudra bien du temps encore pour se débarrasser des goûts ancestraux de ce terrible Lincecumii ; c'est long, quand un génateur a influencé des directs, même une seule fois, à se débarrasser de lui complètement : il faut 80 à 100 ans tellement, c'est incrusté dans les obtentions. Ça disparaît, mais lentement, peu à peu.

Je travaille beaucoup les croisements par lignée pédigrée avec mon voisin et ami M. Creuzé, mort par accident. Il me faudra chercher un autre collaborateur remarquable, car c'est bien la véritable voie, la plus certaine et la plus rapide pour arriver au but, que de chercher dans les croisements des directs.

Les deux règnes, animal et végétal, c'est la même chose, les règles principales sont exactement les mêmes. Prenez les généalogies des ancêtres des chevaux de course, de galop pur sang anglais, et voyez les grands vainqueurs, les grands champions de France et d'Angleterre sur les champs de course. Et voyez les meilleurs directs de M. Seibel : 8215, 8216, 5658, 5455, 4986, 4643. Voyez les lignées pédigrées de tous.

Et celles des chevaux remarquables, c'est exactement les mêmes dosages, les mêmes principes de fécondation.

Depuis 2 ou 3 ans, je travaillais cela avec M. Creuzé. Mais je tiendrais à poursuivre ces sciences génétiques bien à fond. J'ai déjà plusieurs ouvrages à ce sujet ; mais il m'en faut d'autres. Je vais voir aussi certains directeurs de haras, à Champagné St-Hilaire (Vienne), près Couhé-Verrac (Vienne), où M. de Rottchild et M. Letelier, directeur du journal *Le Journal* de Paris ont des haras fameux, avec des centaines de poulinières de pur sang anglais, chevaux de course. Et je leur demanderai bien des choses sur les croisements de leurs chevaux, lesquels principes j'appliquerai aux directs bien exactement. C'est le meilleur moyen d'augmenter le pourcentage des véritables et des très bons directs remarquables, bien équilibrés, bien proportionnés, pour faire de bons vins de bonne garde et longue durée, s'améliorant avec l'âge, à haut degré d'alcool et à goût parfait ».

G. PILLAULT,
d'Ouzilly (Vienne).

Le super gros Colman

On nous écrit d'Australie :

« Nous vous remercions bien sincèrement pour la bonté que vous eûtes de répondre à notre lettre si expertement et amplement, de la publier et de nous envoyer le N° du *Progrès*, et merci aussi à votre correspondant spécialiste.

Puisque le gros Colman se fend en pleine terre à Montpellier, son sport, qui est un gigantisme, à ce défaut exagéré !

Nous étions obligés d'arracher le cépage en question avant que votre lettre ne nous parvienne, mais nous avons mis au préalable quelques sarments en terre qui se sont enracinés, que nous vous enverrons à l'arrêt de la végétation.

Nous avons reçu 8 demandes de boutures du Portugal se référant à la note du *Progrès Agricole et Viticole*.

Nous allons graduellement replanter nos cépages en serre, en greffant sur Riparia, selon vos conseils à la page 200 du *Progrès*, N° 35, mais pour atteindre un double but qui sera de diminuer les risques d'éclatement des grains et d'avoir des raisins plus précoces, car nous supposons que si la végétation du sujet s'arrête de bonne heure, le Vinifera greffé dessus devra en subir l'influence !

Nous envisageons aussi la possibilité de planter quelques acres de vignes en pleine terre en producteurs directs seulement ; tant pour raisin de table que pour faire du vin. Pratiquemement nous n'avons aucune connaissance des producteurs directs nouveaux noirs, c'est pourquoi nous nous adresserons à vous, M. le Professeur, pour l'indication d'une dizaine de producteurs directs ayant fait leurs preuves ; et, au cas échéant, d'en faire venir à nos frais de Montpellier.

Pour nous servir de point de repère ou de comparaison, il y a un cépage « Albany Surprise », c'est un sport d'Isabelle (c'est de l'histoire ancienne) dont les grains sont 30 o/o plus gros que ce dernier, qui est beaucoup cultivé ici; les raisins en sont très noirs, pruinés, ils se vendent comme raisins de table, faute de mieux. Il est par contre très réfractaire aux maladies cryptogamiques, le goût des raisins a le goût très foxé.

Nous nous étonnons que le cépage Barbarossa, éclate chez votre correspondant spécialiste, car nous le cultivons aussi, parce qu'il n'est pas nécessaire de le ciseler, le Duc de Buccleuch c'est le plus grand blanc, il devra éclater, nous avons aussi le Forster Sedling, Golden Quein, M[rs] Pierson, Temporano, Black Hambourg, ils n'éclatent pas, mais c'est le gros Colman qui se cote le plus haut; nous avons le Muscat d'Alexandrie, et un Chasselas de Fontainebleau, les grains en sont trop petits pour les anglais.

Veuillez agréer, etc. »

Charles Maire.

Le Congrès du raisin de table d'Agen a aiguillé les viticulteurs qui veulent faire de l'exportation vers la culture du Gros Colman, cépage préféré par les anglais et les peuples de langue anglaise. Le « Sport » de Gros Co'man, dont il vient d'être question et qui

est cultivé en Australie, mériterait d'être essayé. Pour en obtenir des greffons s'adresser à M. Charles Maire à Takapuna, Nouvelle-Zélande, Australie.

Les goûts étranges ou accentués, tels que les goûts musqués et foxés, sont appréciés par les Anglais et surtout par les Américains. Paris et nos villes d'été et d'hiver ont actuellement de nombreux visiteurs anglo-saxons Au reste, les Américains du Sud, qui sont très nombreux chez nous, aiment aussi les fruits à goût accentué. Serait-il dangereux pour l'avenir de la viticulture nationale de produire les raisins qu'ils préfèrent ? Y a-t-il inconvénient à cesser de les habituer à nos produits nationaux ? Si non, il serait sans doute intéressant de cultiver à leur usage quelques-unes des variétés de V. Labrusca à saveur nettement et purement foxée qu'ils préfèrent, par exemple Concord, à jolies grappes portant de beaux grains noirs et foxés ou Martha, qui est au moins aussi belle, et tant d'autres, très jolies du reste et qui sentent le fox à cinquante mètres? On doit être pour le maintient intégral du goût français, les mélanges ne sont pas acceptables. Mais puisqu'il s'agit de produire exclusivement pour les Américains, ne peut-on essayer de leur fournir exactement ce qu'ils désirent ?

Nous avons reçu, d'autre part, de M. Sémichon, directeur de la Station Œnologique de Narbonne, la lettre suivante :

« Une lacune incompréhensible a été commise au Congrès du raisin de table d'Agen :

Le cépage le plus précoce, dont, par conséquent, les raisins se vendent le mieux, couvrant des centaines d'hectares dans les Pyrénées-Orientales et qui est l'objet d'un commerce important, puisque dans la saison, des trains entiers en sont expédiés chaque jour des gares de la région, Espira, Rivesalte, n'a pas même été mentionné au Congrès. C'est le Jaoumet ou raisin de St-Jacques qui, en année normale, est expédié du 15 au 25 juillet, cette année 10 jours plus tard. Ce cépage n'est pas cité dans les ouvrages d'ampélographie. C'est un raissin blanc, plus doré que le Chasselas doré, grappe ailée, très bel aspect et très bon raisin. Aux halles de Paris, il est coté sous le nom de raisin d'Espira.

Je vous serais obligé de me dire quel est le nom classique de ce cépage qui m'interesse au point de vue vin de liqueur. Il a fourni l'an dernier, vendangé le 1er août sans mutage, un excellent vin blanc de 14°5 et 2° de liqueur. Est-ce le St-Jacques? Le Joannenc de Vaucluse ? Ou la Madeleine blanche de Jacques (Pulliat) ?

Je serais heureux que vous puissiez me dire où j'en trouverais une description botanique complète.

Votre tribune du *Progrès agricole* renseignerait utilement sur ce point de nombreux intéressés de la vallée de l'Agly.

Lucien Sémichon.

Transmis à MM. les Ampélographes, et spécialement à M. le Directeur des Services agricoles des P. O. qui est très à même d'élucider cette petite mais intéressante question.

L. RAVAZ.

LES VARIÉTÉS COMMERCIALES DE RAISIN DE TABLE[1]

Messieurs,

En me demandant de vous parler des variétés commerciales de raisins de table, vous avez réveillé, dans le cœur d'un vieux collectionneur, un sentiment qui a été l'animation de sa vie et ne disparaîtra, chez lui, qu'avec lui-même.

Cette déclaration sera mon excuse pour la petite revue rétrospective que je vais vous faire subir, mais qui me semble utile pour vous montrer combien grande était ma confiance en l'avenir des raisins de table dès le début de ma carrière de viticulteur, et combien peu de changement s'est produit dans la classification des variétés de table que depuis plus d'un quart de siècle j'ai établie.

De toutes les variétés que j'énumérais autrefois, comme devant être étudiées avant d'être cultivées en grand, en vue de l'alimentation de la France entière et de l'exportation, la pratique n'a exclu que quelques unités, sans en ajouter de nouvelles. Je ne parle ici que de ce qui s'est fait dans la région Vauclusienne et Provençale.

L'origine de mes collections remonte à l'après-guerre de 1870, c'est-à-dire un demi-siècle. Pendant les années qui suivirent je pus réunir et étudier un nombre fort respectable de variétés, ce qui me permit de commencer en 1895 dans le *Progrès agricole* de Montpellier, en collaboration de mon éminent ami Zacharewicz, alors professeur départemental d'agriculture de Vaucluse, une ampélographie des *Raisins de Luxe* précédée des lignes qui suivent :

« L'étude ampélographique que nous allons présenter aux viticulteurs
« réunit en un groupe toute une série de plants, dont la plupart paraissent
« être ignorés ou jouer un rôle tout à fait effacé dans la reconstitution
« actuelle du vignoble.

« Jusqu'ici, on ne s'était guère occupé que de la culture des raisins de cuve
« et on avait relégué, au second plan, celle des raisins de table, que l'on ne
« récolte, dans la généralité des cas, que pour son besoin personnel.

« C'est pour faire prendre plus en considération cette culture que nous
« nous sommes proposé de donner une description individuelle et détaillée
« des principales variétés que nous appellerons Raisins de Luxe, qui séduiront,
« nous en sommes persuadés, bon nombre de lecteurs.

« Nous n'avons pas la prétention de présenter ici de nouvelles espèces et

(1) Communication au Congrès d'Agen.

« de nous poser en créateurs, nous ne voulons décrire que des variétés « anciennes, susceptibles, croyons-nous, de rendre de réels services suivant « les circonstances.

« En effet, il nous paraît, à une époque où les moyens de transport per-« mettent de faire rapidement arriver sur les marchés les plus éloignés et « les plus importants, les produits de consommation les plus divers, que la « culture du raisin de luxe ne doit plus être l'apanage exclusif des banlieues « des grandes villes. Déjà, sur certains points, cette culture tentée par des « chercheurs intelligents est-elle rémunératrice ; nul doute que, pratiquée « plus en grand, ses services ne soient plus considérables encore, étant « donnée l'immense consommation que peuvent et doivent faire les grands « centres.

« C'est dans le but d'en faire une étude complète et comparative que l'un « de nous a rassemblé dans sa propriété, à la Fontaine de Vaucluse, en une « collection importante aujourd'hui, une foule de variétés de raisins dits de « table ou pouvant donner à la fois des produits de table et de cuve.

« Cette étude présentera certainement des lacunes que nous nous efforce-« rons, par la suite, de combler au fur et à mesure de nouvelles observa-« tions, mais elle s'imposait dès à présent, en raison des faits acquis.

« Pour aider à suivre la description de ces cépages, nous avons choisi des « spécimens de chaque raisin et nous les avons fait reproduire fidèlement, ce « qui ajoute un attrait nouveau à notre ampélographie.

« Ces notes, qui sont le résumé de nos incessantes observations, nous les « dédions aux viticulteurs ; heureux, nous estimerions-nous, s'il nous était « permis de croire qu'elles ont pu leur être de quelque utilité ».

Cette publication nous valut, plus tard, le très grand honneur de collaborer à l'œuvre la plus considérable qui, jusqu'ici, ait été faite, sur ce sujet la grande *Ampélographie de P. Viala et V. Vermorel.*

La Société départementale d'agriculture du Vaucluse dont les membres visitaient avec intérêt mes collections, et suivaient assidûment nos publications me demanda, en 1901, un rapport sur la culture du raisin de table pour l'expédition.

La Sooiété des Viticulteurs de France, en mars 1906, voulut bien me charger d'un rapport sur la *Production et les débouchés des raisins de table.* — L'opportunité de l'extension de cette culture. — Des variétés à propager pour la Vente en France et à l'étranger. — Soins à donner à la vigne et au raisin. — Clientèle. — Vente, marché intérieur. — Exportation, transport, tarifs comparés des chemins de fer français, italiens, allemands.

Enfin le congrès d'Angers, en juillet 1907, me demanda un rapport sur *les Raisins de table* ; variétés à cultiver, choix des porte-greffes et des greffons.

Dans le premier de ces rapports, j'ai donné une liste des variétés à étudier, et, dans ceux qui ont suivi, ne n'ai pas eu à la modifier.

Cette liste, en trois séries, se composait des variétés classées non par ordre de mérite ni de maturité, mais par lettre alphabétique et comme suit :

PREMIÈRE SÉRIE. — **Raisins à maturité précoce**

Admirable de courtiller. — Chasselas doré. — Lignan ou Joannenc. — Madeleine Angevine.

DEUXIÈME SÉRIE. — **Raisins à maturité moyenne**

Bernestia bianca. — Bicane. — Calabrese ou blanc de Calabre. — Cinsaut ou

œillade noire. — Datier de Beyrouth. — Espanenc. — Feher Som. — Général Lamarmora. — Gradiska — Karabournoux. — Mamélon. — Muscat de Hambourg.

TOISIÈME SÉRIE. — **Raisins à maturité tardive**

Muscat d'Alexandrie, — Olivette blanche. Olivette noire ou Malakof-Isjum. St-Jeannet tardif. — Servant.

Les viticulteurs disposés à se lancer dans la culture du raisin de table n'avaient que l'embarras du choix, et ils ont choisi. Chacun d'eux a trouvé la variété qui convient à la nature et à la situation de son terrain. Le commerce d'exportation, de son côté, a montré ses préférences en tenant compte, à la fois, du goût de sa clientèle et de la résistance du fruit aux fatigues du transport.

Les deux favoris sont, sans contredit, le *chasselas* et le *servant*. Ils occupent la plus grande place dans la culture et le commerce d'exportation. Le premier ouvre la campagne d'expédition, le second la termine.

Le *chasselas* est universellement connu. On le trouve partout où pousse la vigne. Il en existe de très nombreuses variétés blanches et roses, mais, celle qui est, peut-on dire, le type courant, est le *chasselas doré*. Les autres, quoique possédant des qualités incontestables, de beauté et de saveur, ne sont pas recherchées par le commerce. Elles restent dans les collections et les jardins pour la consommation familiale. Une variété, cependant, *l'Admirable de Courtiller* ou *chasselas de Courtiller*, dont nous avons donné la description en 1896 (1) s'est fait une place dans le vignoble situé entre le Thor et Cavaillon (Vaucluse). En le décrivant, nous disions : « l'*Admirable de Courtiller* ne le cède en rien aux meilleures variétés de raisins de table ; sa culture nous paraît avantageuse à en juger par la production soutenue que nous obtenons chaque année sur nos souches de collections en contre-espaliers ».

Le *Lignan ou Joannenc*, très répandu aussi, est cultivé surtout en tonnelles pour les besoins du ménage, cependant il prend modestement place, quelquelques fois, dans le vignoble, pour alimenter, non par wagons, mais par corbeilles, les tables des consommateurs les plus pressés de savourer du raisin. Sa principale qualité est de mûrir avant les autres.

Le *Cinsaut* ou *œillade* (car, sous cette double dénomination on expédie le même raisin) a le mérite de suivre le chasselas comme maturité, de donner un raisin exquis supportant très bien les plus pénibles transports et de produire un vin d'une finesse remarquable. Sa place était depuis longtemps acquise dans le vignoble ancien. Les plantations nouvelles l'ont accepté sans hésitation et ce n'est que justice.

Le Dattier de Beyrouth (1), que nous avons ainsi baptisé à cause de la ressemblance de la forme de son grain à celle de la datte et parce qu'il est arrivé, sans nom, de Beyrouth, a été importé en France en février 1883 par M. Uffren, négociant en soie, qui prit les boutures à Filadar, village situé à trois heures de cheval de Brousse entre le mont Olympe et le mont Tourmandj Dagh. La multiplication de cette variété fut rapide, et, par la greffe nous pûmes créer en peu de temps de nombreuses souches qui, conduites en cordons sur fil de fer, nous donnèrent, bientôt, une production remarquable de grappes admirables autant que savoureuses. M. Pierre Viala,

(1) Le *Progrès Agricole et Viticole* de Montpellier, 2 février 1896.

Inspecteur général de la viticulture, qui connaît bien notre Dattier de Beyrouth, nous dit l'avoir rencontré sur les bords du Danube, notamment à Rahova, au cours d'une mission en Orient. Là, on le nomme *Tsarigradsko Grossde*, ou *raisin de Constantinople*. Le mot grossde signifie raisin, paraît-il, en langue Bulgare.

Il nous a paru, depuis, que notre nouveau raisin doit être une sélection de *Rosakï* ou *Rasaki* ; cette famille est nombreuse et possède des variétés blanches, roses, à grains de formes et de grosseurs diverses. Nous avons conservé, à notre raisin, le nom de Dattier de Beyrouth et nous ne saurions le débaptiser sans apporter une confusion de plus dans les recueils ampélographiques. Du reste, dans le monde des producteurs et des expéditeurs, il est connu sous ce nom et souvent appelé *Dattier* tout court.

Les lots quelquefois importants de ces raisins, présentés sur les marchés, sont rapidement enlevés et à des prix dépassant souvent les cours du jour. Il semble que la culture du *Dattier de Beyrouth* ne peut que se développer.

(à suivre) Alexandre TACUSSEL,
Président de l'Office agricole départemental
de Vaucluse.

LA CHAUX FACTEUR DE PRODUCTION

La chaux, au même titre que les engrais dont elle est le complément, joue un rôle important dans la production agricole.

Il nous paraît utile d'entretenir nos lecteurs sur cette importante question, de manière à éclairer utilement les agriculteurs sur les rôles multiples que joue la chaux, pour dissiper chez certains la confusion que fait naître son emploi trop souvent considéré comme engrais à l'exclusion de tout autre produit et, pour signaler les graves inconvénients qui résultent de l'abandon des pratiques du chaulage et du marnage.

Les terres qui manquent de chaux ou qui sont décalcifiées sont plus nombreuses qu'on le suppose. Le manque de chaux tient surtout à la constitution géologique. Exemple les terres argileuses, les boulbènes (silico-argileuses, ou argilo-siliceuses) et la plupart des alluvions des vallées.

La décalcarisation est due à l'absorption de la chaux par les plantes sans restitution subséquente, à l'action solubilisante des eaux chargées d'acide carbonique sur le calcaire qui le font passer dans les eaux souterraines et aux multiples combinaisons calciques (chlorures et nitrates) non retenus par le pouvoir absorbant des terres. Ces constatations nous amènent à examiner successivement :

1° Le rôle de la chaux sur les terres.

2° Son importance comme aliment des plantes.

3° Son action sur l'utilisation des principes utiles contenus dans le sol et dans les engrais.

4° Son action sur l'acidité des terres.

5° La pratique du chaulage et du marnage.

1° *Le rôle de la chaux sur les terres*

Le rôle de la chaux sur les terres se manifeste de plusieurs manières.

Non seulement elle contribue à l'ameublissement des terres fortes en mo-

difiant ses propriétés physiques par la précipitation des argiles, mais elle diminue la cohésion, l'adhérence aux instruments aratoires et facilite ainsi les travaux du sol. Il s'en suit une aération plus intense, une répartition plus uniforme de l'humidité en raison de l'augmentation de la perméabilité et une activité plus grande de la flore microbienne, d'où nitrification plus abondante.

2° Importance de la chaux comme aliment des plantes

L'analyse chimique des plantes nous révèle la présence de la chaux dans leurs tissus ; il est donc incontestable qu'elle constitue un aliment.

Il est à remarquer cependant que toutes les cultures n'ont pas les mêmes exigences de chaux. Parmi les plus avides en cet élément, en tête se placent les légumineuses, fourragères, en particulier la luzerne, le trèfle et le sainfoin, puis viennent les racines et les tubercules, betteraves, pommes de terre, topinambours et enfin les céréales et les graminées des prairies naturelles.

Les récoltes moyennes de ces différentes cultures exportent annuellement du sol des quantités de chaux assez importantes pouvant se chiffrer par 50, 100, 200 kilogrammes et même plus, par hectare, suivant la plante envisagée.

Il ne faudrait pas en déduire que la chaux soit de nature à remplacer les autres matières fertilisantes à base d'azote, d'acide phosphorique ou de potasse. Cette manière de voir est encore accréditée auprès de quelques agriculteurs ignorants qui s'abstiennent d'incorporer au sol d'autres fumures lorsqu'ils utilisent de la chaux.

Cette opération, néfaste à tous les points de vue, est traduite par le vieux dicton :

« Qui chaule sans fumer se ruine sans y penser ».

Nous rappelons que les quatre éléments essentiels de fertilité (azote, acide phosphorique, potasse et chaux) doivent exister dans le sol dans des proportions définies et constituer une fumure complète bien équilibrée pour obtenir des rendements élevés.

3° Action de la chaux sur l'utilisation des principes utiles contenus dans le sol et dans les engrais

La chaux agit sur les éléments minéraux du sol en provoquant leur désagrégation. Il en résulte la solubilisation de principes utiles qui sont absorbés par les plantes. Cette action est surtout caractérisée dans les terres argileuses dans lesquelles les éléments potassiques existent naturellement sous une forme inactive ; il y a mobilisation de la potasse suivant l'expression consacrée.

Avec les matières fertilisantes, engrais, la chaux joue un rôle très important.

Sur les matières organiques, quelle que soit leur origine, la chaux active leur décomposition. Elle contribue puissamment à leur transformation par les microorganismes du sol en éléments ammoniacaux, nitreux et nitriques. Ce dernier terme étant la forme sous laquelle l'azote est absorbé.

En outre, la chaux sature l'acide nitrique au fur et à mesure de sa formation pour constituer un composé instable, le nitrate de chaux, directement absorbé par les plantes.

Cette dernière remarque s'applique à l'utilisation des engrais minéraux azotés tels que le nitrate de soude, le sulfate d'ammoniaque, la cyanamide de

calcium, pour lesquels une combinaison chimique doit se produire en vue de l'absorption ultérieure de l'élément utile apporté par ces engrais.

C'est en raissn de l'instabilité du nitrate de chaux qui se forme dans le sol, que les engrais azotés chimiques doivent être appliqués aux terres dans des conditions bien déterminées pour éviter les déperditions dans les eaux de drainage.

Pour les engrais phosphatés, en particulier pour le superphosphate qui est le plus employé, l'élément utile dans cet engrais, l'acide phosphorique, est soluble dans l'eau et dans le citrate d'ammoniaque. Incorporé dans les terres dépourvues de chaux, il se forme des composés insolubles par la combinaison de l'acide phosphorique avec les sels de fer et d'alumine d'où assimilabilité relative. Dans les sols renfermant de la chaux, l'acide phosphorique donne des composés partiellement solubles dans l'eau, totalement solubles dans les eaux chargées d'acide carbonique, d'où assimilable à peu près complète.

L'utilisation de l'acide phosphorique des superphosphates par les plantes est donc corrélative de la teneur des terres en chaux. Voilà pourquoi cet engrais donne toujours de bons résultats dans les sols pourvus de sels calcaires.

Par contre, les engrais phosphatés naturels, tels que les phosphates minéraux, les poudres d'os qui contiennent l'acide phosphorique sous forme insoluble à l'eau, donnent les meilleurs résultats dans les terres riches en humus à réaction acide et pauvres en chaux.

Sur les engrais potassiques, l'action de la chaux est également manifeste. Les sels de potasse purs ou impurs (sulfate, chlorure de potassium et sylvinites) rapidement solubilisés après leur incorporation aux terres, risqueraient d'être entraînés dans les eaux souterraines si la chaux du sol sous forme de carbonate, n'intervenait pas pour transformer ces sels en carbonate de potasse fixé et retenu par l'argile et par l'humus.

Il se produit donc des réactions chimiques qui donnent avec le sulfate de potassium, du sulfate de chaux peu soluble, et avec le chlorure de potassium et les sylvinites du chlorure de calcium très soluble dans l'eau, non retenu par le pouvoir absorbant des terres.

Il en résulte que l'emploi du chlorure de potassium et des sylvinites provoque la décalcarisation.

C'est pour cette raison que l'emploi doit être réservé aux terres calcaires, tandis que le sulfate de potassium convient mieux aux terres qui renferment cet élément en faible quantité.

L'efficacité des engrais potassiques est donc subordonnée à l'élément calcique du sol.

4° *Action de la chaux sur l'acidité des terres*

La question de l'acidité des terres et sa répercussion sur les rendements des récoltes est l'objet, depuis quelques années, d'études scientifiques, de la part de savants français et étrangers qui s'intéressent à la chimie du sol.

Tous sont unanimes à reconnaître que l'acidité des sols porte un préjudice considérable à la production végétale et qu'il est urgent de réagir contre les tendances inconsidérées et irréfléchies de l'abandon de la pratique du chaulage.

Dans notre région, nombreux agriculteurs constatent que certaines terres à composition physique bien déterminée, les sables siliceux par exemple,

sont d'une fertilité très relative sur lesquelles ils n'obtiennent que de faibles récoltes.

Les vieilles prairies naturelles abandonnées à l'inculture depuis bien des années, sont souvent envahies par une flore spéciale avec des plantes telles que les joncs, les carex, les renoncules, les agrostis, les rhinantes, les mélampyres, etc..., qui sont la caractéristique des milieux humides et de la présence d'un excès d'acidité due à l'abondance de matières organiques en voie de décomposition.

Sur les prairies artificielles, si prospères dans les terres qui renferment du calcaire, on assiste parfois, avec la décalcarisation à l'apparition de plantes telles que l'agrostis, la petite oseille, les renoncules, etc..., qui se substituent aux légumineuses, indice de la modification du milieu neutre ou alcalin en milieu acide.

Enfin, on observe aussi que l'emploi exclusif d'un seul et même engrais chimique sur une terre, n'a plus d'action efficace sur les rendements. N'y a-t-il pas là encore, une relation étroite entre l'insuffisance de chaux des terres et l'emploi trop exclusif de certains engrais acides, le sulfate d'ammoniaque, le sulfate et le chlorure de potassium par exemple ?

Au point de vue biologique, l'acidité des terres paralyse les microorganismes dans leurs fonctions essentielles de fertilisation.

Toutes ces manifestations se traduisent par une atténuation de fertilité préjudiciable aux récoltes.

Nous ne saurions trop recommander aux agriculteurs de tenir le plus grand compte de la structure du sol, de l'examen attentif de la flore, de procéder à la vérification de la présence ou de l'absence de la chaux dans les terres, de manière à appliquer judicieusement les engrais et adapter les cultures au milieu le plus convenable.

La détermination du calcaire est facile. Il suffit de prélever dans les champs, quelques échantillons de 500 grammes environ de terre, de les mettre à sécher dans le four d'une cuisinière ou dans une assiette placée dans le coin de la cheminée. Lorsque la dessication est complète, verser dessus un filet de bon vinaigre. La chaux du sol, sous une forme de carbonate, produit une effervescence d'autant plus vive que la teneur en calcaire est plus élevée.

Pour avoir plus de précision, la détermination par l'analyse chimique est nécessaire. Dans ce cas, il faut s'adresser à une station agronomique qui effectue ce travail à des prix relativement peu élevés.

5° *Pratique du chaulage et du marnage*

Le chaulage et le marnage des terres remonte à la plus haute antiquité.

L'usage en fut parfois si intensif que l'on fut obligé d'en réglementer l'application ainsi que l'attestent des clauses spéciales dans certains beaux à ferme.

Il n'en est pas moins vrai que c'est grâce à l'emploi des amendements calcaires que nombreuses régions de la France doivent leur fertilité et leur richesse actuelle.

Le Limousin en est un exemple frappant. Ses terres d'origine volcanique à sol très pauvre en chaux et en acide phosphorique ne procuraient que de maigres pâturages, de faibles récoltes de céréales (seigle en particulier) et des chataignes. Aujourd'hui, grâce à l'emploi de la chaux et des engrais phosphatés, cette région est une des plus riches de France.

Non seulement les productions végétales ont été améliorées, mais par

voie de conséquences, le bétail bovin par sa race Limousine a atteint le sommun de perfectionnement.

L'incorporation de chaux ou de marne nous apparaît d'une importance capitale.

Si depuis quelques années l'agriculteur à négligé l'utilisation de ces matières, c'est parce qu'il a supposé, à tort d'ailleurs, que les engrais, en particulier les scories de déphosphoration et les superphosphates pouvaient les remplacer.

Il faut ajouter aussi que souvent l'agriculteur hésite à engager une dépense élevée lorsqu'il envisage un chaulage de fonds à des doses massives.

Nous conseillons l'emploi de la chaux de préférence à la marne. Cependant lorsque cette dernière matière est à proximité des exploitations, il est économique de l'utiliser. On trouve dans le commerce plusieurs catégories de chaux. Il y a toujours économie à prendre la chaux grasse qui est la plus riche et la plus active.

Il est facile de se rendre compte approximativement de la qualité d'une chaux en pierre en prenant quelques blocs que l'on trempe 2 ou 3 minutes dans l'eau et que l'on abandonne à l'air après les avoirs retirés. Plus la chaux foisonne et se délite vite meilleure est la qualité.

La chaux ne doit être mélangée à la terre que lorsqu'elle est éteinte. Plus la pulvérisation est grande, plus elle est efficace, mais la chaux en poudre est difficilement transportable et l'épandage souvent irrégulier.

Il est préférable, à notre avis, de transporter la chaux en pierre dans le champs, de la répartir en petits tas de 30 à 35 kilogs distants de 6 à 7 mètres en tous sens et de la recouvrir de 12 à 15 centimètres de terre.

Au bout de 15 à 20 jours, le délitement est complet ; il suffit de faire l'épandage uniforme à la pelle en ayant soin d'opérer par un temps sec et de mélanger par un scarifiage énergique suivi d'un labour ordinaire.

Il y a intérêt de pratiquer le chaulage à l'automne, en septembre de préférence, mais il faut éviter de faire coïncider avec les semis en raison de la causticité de la chaux qui brûlerait les jeunes germes. Le chaulage devra précéder le semis de un mois.

La quantité de chaux à employer varie avec la nature des terres et la culture envisagée. Nos anciens chaulaient à des doses massives atteignant parfois 200 quintaux métriques à l'hectare pour une période de 25 à 30 ans.

Nous ne partagerons pas cette manière de faire, car il peut en résulter de graves inconvénients.

La chaux employée à des doses élevées provoque une activité surabondante traduite par le vieux dicton.

« La chaux enrichit le père et ruine les enfants ».

Il nous paraît préférable de chauler plus souvent, tous les 5 ou 6 ans, en employant des doses moindres, de manière à éviter les inconvénients signalés.

Dans ce cas, nous conseillons d'appliquer par hectare, suivant la nature des terres, de 1.500 à 2.000 kilos de chaux ; exceptionnellement 4.000 kilos pour les terres fortements argileuses.

Si l'on utilise la marne, il sera utile de tenir compte de sa richesse en chaux et de la facilité avec laquelle elle se délite dans l'eau. Les quantités à employer par hectare doivent être calculées d'après leur teneur en chaux.

On attribue parfois aux scories de déphosphoration une action exagérée sur les terres pauvres en chaux.

Sans contester leur valeur comme matière fertilisante, nous mettons les agriculteurs en garde contre l'emploi exclusif de cette matière, car elle ne peut, en raison des faibles proportions de chaux qu'elle renferme, remplacer utilement le chaulage.

L'emploi de la chaux n'exclut pas l'apport de fumures.

L'efficacité du chaulage n'est certaine qu'à la condition d'être suivi de l'apport d'engrais.

Conclusion. — De l'exposé qui précède, il résulte qu'il nous paraît urgent de reprendre au plus tôt les pratiques du chaulage et du marnage.

Le maintien de la fertilité des terres et la production d'abondantes récoltes ne sauraient être réalisés en l'absence de la chaux.

BACHALA,
Directeur des Services agricoles du Gers.

LE DÉSHERBAGE CHIMIQUE DES BLÉS

Les essais de désherbage chimique des blés par l'acide sulfurique dilué, organisés fin mars dernier par l'Office agricole de Saône-et-Loire, (1) ont dépassé toutes les espérances et les résultats obtenus, soigneusement contrôlés, méritent d'être signalés aux agriculteurs pour leur montrer l'efficacité du procédé.

Ces essais avaient eu lieu près de Màcon, au lieu dit la Croix-Rouge, dans un champ de blé d'un hectare exactement, complètement envahi par la vesce des champs, dite « pesette », et où 1.200 litres d'une solution à 10 o/o d'acide sulfurique à 65° Baumé furent épandus par deux pulvérisateurs à traction.

Le blé de la partie traitée, coupé à la lieuse, donna à la batteuse un rendement de 2.500 kg. de grain très propre.

Dans la parcelle non traitée, d'une surface de 50 mètres carrés, le blé fut coupé à la faux et battu au fléau. Il donna 6 kg. 200 de graines sur lesquelles, après épuration au trieur, furent séparés 2 kg. 425 de grains de blé, 3 kg. 650 de graines de vesce et 125 grammes de déchets. Reportés à l'hectare, ces chiffres donneraient 485 kg. de blé, 730 kg. de vesce et 25 kg. de déchets.

En admettant même que la parcelle témoin ait produit 500 kg. de blé à l'hectare on voit immédiatement que le traitement a permis d'obtenir sur le champ 2.000 kg. de blé en plus, ce qui, au cours actuel de 130 francs le quintal, se traduit par un gain supplémentaire de 2.600 francs.

Or, la démonstration ayant nécessité une dépense totale de 120 francs pour l'achat de l'acide, la préparation et le transport de la solution, le paiement des ouvriers et le prix du travail des chevaux, il en résulte, en définitive, que le bénéfice brut de l'opération s'est monté à 2.480 francs pour l'hectare de blé soumis aux essais.

Si l'on ajoute que les vesces, particulièrement abondantes dans la partie traitée, ont été radicalement détruites, on conçoit que le terrain ne pourra

---

(1) Voir numéro du 18 avril 1925.

être envahi, aux prochaines emblavures, par ces mauvaises plantes et que l'opération du désherbage chimique des céréales par l'acide sulfurique dilué mérite d'être pratiquée couramment dans les blés infestés au printemps par les plantes adventices autres que les chardons et le chiendent.

C. BLIN,
Directeur des Services Agricoles
de Saône-et-Loire.

LA QUESTION DES SCORIES (1)

Nous avons déjà fait l'exposé de la situation en ce qui concerne les scories de plus en plus utilisées, avec raison, pour la fertilisation des terres.

Nous avons dit, en son temps, quelle était la force de volonté qu'avait dû déployer M. Queuille, ancien ministre de l'agriculture, secondé par son chef de cabinet, M. Jaubert, pour faire abaisser, l'an dernier, leur prix à 0 fr. 87 l'unité avec ristourne en faveur des destinataires sur les frais de transport par chemin de fer pour les grands parcours qui intéressent notre région et maintien des primes de morte saison.

Nous avons également exposé combien les fabricants qui avaient pris l'engagement de livrer à l'agriculture française, par priorité, toutes les quantités de scories nécessaires à ses besoins, avant d'exporter cet engrais avaient mis de mauvaise volonté à remplir les commandes passées par les cultivateurs.

La patience de ces derniers a souvent été mise à une rude épreuve par les retards apportés à l'expédition de cet engrais dans le but d'amener l'annulation des ordres, la saison d'emploi écoulée, et c'est surtout pour les grands parcours entraînant le paiement de ristournes que les livraisons ont langui.

Durant la période morte saison d'avril à juin dernier la plupart des usines ont systématiquement refusé l'envoi des scories commandées afin d'exporter un plus important tonnage de ce fertilisant alors qu'on s'est plaint aussi de livraisons effectuées en bas dosages, onéreuses à acquérir à cause des frais de transport élevés dans les centres de consommation éloignés des lieux de production.

Tout cela pour vendre à l'étranger — qui paie jusqu'à 1 fr. 50 le degré — le maximum de scories en lui réservant semble-t-il — quoiqu'en disent les fabricants — les titres les plus élevés qui font foisonner les chiffres et accroître les bénéfices.

Telle était la situation, lorsque, sur nos plaintes et en conformité des vœux émis par nos groupements syndicaux le nouveau ministre de l'Agriculture, M. Jean Durand, a décidé d'intervenir pour mettre un terme à ces abus si nuisibles à la production agricole nationale.

Une commission paritaire dont nous avons fait état a été constituée pour arriver si possible, à un accord entre les agriculteurs et les fabricants ; ces derniers demandant d'abord 1 fr. 05 le degré avec transmission des ordres deux mois à l'avance et suppression des ristournes relatives aux transports.

Les aciéries ont ensuite abaissé leurs prétentions à un franc l'unité et seraient disposées à réduire le préavis des ordres de deux mois à 30 jours,

(1) *Action Agricole* du 16 septembre 1925.

restant intransigeantes sur tous les autres points et ne voulant rester engagées, pour les prix, que durant le second semestre de 1925 et à condition *qu'aucun événement ne justifiera une nouvelle hausse.*

C'est donc dire que tout ira au gré des circonstances et que les agriculteurs qui ne voudraient payer les scories que 0 fr. 97 le degré, soit seulement avec 0 fr. 10 d'augmentation sur l'an dernier, ne pourront jamais tabler sur aucune base fixe.

Au total, le ministre de l'Agriculture reste l'arbitre de la situation et — on peut le dire aussi — le maître des prix par la limitation, voire même par l'interdiction de sortie des scories si profitablement écoulées à l'étranger par les fabricants. Espérons qu'il aura la fermeté qui convient et que les légitimes intérêts de la culture seront sauvegardés.

Il serait inadmissible, en effet, qu'alors que le prix des aciers a baissé cette année par rapport à l'an dernier, de même que le prix des combustibles mis en œuvre aux usines, on impose une majoration injustifiable pour les scories qui ne sont que le sous-produit de la fabrication des aciers.

Il serait vraiment intolérable que les industriels — qui gagnent pour la plupart beaucoup d'argent — puissent vendre librement au dehors de nos frontières leurs produits, alors qu'on interdit l'exportation des produits du sol ou qu'on les frappe d'importants droits de sortie qui diminuent d'autant les profits des cultivateurs.

Nous ne saurions réclamer avec trop d'énergie un régime égalitaire qu'on ne peut nous refuser; mais nous devons aussi nous prêter de bonne grâce à toute mesure tendant à faciliter aux fournisseurs de scories leur tâche en transmettant les commandes le plus possible à l'avance, comme cela nous est demandé par les fabricants.

Joseph Faure,
Sénateur de la Corrèze.

BIBLIOGRAPHIE

La ferme extérieure de Grignon, centre national d'expérimentation agricole en 1924.

Ce livre est envoyé franco contre 5 fr., adressés à M. Watier, directeur du Centre agricole à Grignon (Seine-et-Oise).

Le Porc, Races, Elevage, Exploitation, par R. Gouin, ingénieur agronome agriculteur.— Un volume broché 12 × 19 de 183 pages avec 17 figures. Broché 5 fr. 50. — Franco : 6 fr. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe).

De tous les animaux, le porc est certainement celui qui utilise le mieux la nourriture consommée. C'est une machine à viande expresse et à gros rendements. Mais, longtemps soumis à un empirisme dont les résultats étaient tantôt bons, tantôt mauvais, l'élevage et l'engraissement du porc, aujourd'hui bien étudiés, sont devenus une véritable science. C'est cette science, mise à la portée de chacun, que M. R. Gouin, un spécialiste de l'élevage, expose dans la quatrième édition de son ouvrage sur le Porc, ouvrage dont la diffusion a rendu les plus grands services aux éleveurs.

Abeilles productives. Ruchers modernes. Toutes les méthodes. Tous les systèmes, par M. Arnould, Agriculteur à Douchy (Loiret). — Un volume 12×18, 5, de 262 pages avec 93 photogravures et une couverture en 3 couleurs. — Broché 9 frs., Franco 9 frs. 75. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe).

En France, l'apiculture est particulièrement populaire. Elle est un passe-temps agréable, mais elle constitue aussi une source de revenus très appréciables, ce qui n'est point à dédaigner à notre époque. Combien de gens, dont les ressources ont été diminuées par la guerre, doivent aujourd'hui aux laborieuses abeilles de pouvoir vivre décemment. Malheureusement, dans l'élevage des abeilles, la multiplicité des systèmes proposés et des doctrines déroute souvent les plus fervents apiculteurs. L'auteur, un praticien, spécifie pour chacun et chacune, les lieux et circonstances où l'application s'impose. Son traité est, à la fois, complet et simple : il envisage tout ce qui comporte la pratique quotidienne de l'élevage apicole : races d'abeilles, flore mellifère, ruches vulgaires, ruches Dadant et Langstroth, ruches Voirnot et Tonelli, ruches diverses, outillages et matériel, essaimage naturel, essaimages artificiels, transvasement, élevages des reines, conduite du rucher, produits du rucher et leurs usages.

Nous ne craignons pas de dire que cet ouvrage fera époque dans l'apiculture française. Envoi gratis et franco sur demande du catalogue général de la Librairie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Au cours de la dernière huitaine, il s'est fait quelques reventes de gros à gros dans les Entrepôts parisiens : les unes, provoquées par des demandes de petites maisons ayant besoin de se réassortir, les autres, à l'arrivé sur gares de marchandises achetées depuis longtemps par certains négociants, qui les ont cédées, leurs chais étant suffisamment garnis.

Les prix payés ont été encore en hausse cette huitaine. On a traité des vins rouges vieux du Midi 8° de 90 à 95 fr. ; des 9° de 95 à 100 fr. ; des 10° de 104 à 107 fr. On a déjà reçu quelques parties de vins nouveaux en Alicante-Bouschet, ces vins ont belle couleur et paraissent bien réussis. Ils ont été payés de 100 à 102 fr. l'hectolitre. Des vins rouges de la région du Centre, devenus assez rares, ont vu les prix de 86 fr. Des Algérie 11° ont été offerts à 110 fr., des 12° à 120 fr. Du côté des vins blancs, des produits du Centre faisant 7 à 7°5 ont été payés de 90 à 92 fr. ; des provenances de la Gironde, titrant 9°5 à 10° l'ont été 110 fr. ; des Algérie 10 à 11° de 110 à 125 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux vins :*

Les arrivages sont un peu plus nombreux ; parmi eux les premiers vins nouveaux.

Les transactions sur place demeurent assez actives, des besoins de réapprovisionnement se créent en raison des livraisons importantes journellement effectuées à la consommation.

Les ordres des débitants ont été assez suivis depuis le commencement de septembre ; ceux-ci ont voulu faire sans doute quelques provisions avant

l'élévation des cours dont ils entendent parler, et puis voilà l'époque de la rentrée des Parisiens et la vente va reprendre. On voit les vins rouges affichés de 1 fr. 30 à 1 fr. 35 le litre, les blancs de 1 fr. 60 à 1 fr. 70 suivant qualités. Depuis quelque temps on offre dans certaines maisons d'épicerie, des vins de Vouvray à 1 fr. la coupe.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 sept.	Cours du 28 sept.
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		8°. — 62	8°. — 62
9 à 10°	de	à à	à à
10 à 11°		11°. — 75	11°. — 75
11 à »	7 à 7 fr. 25	»	»
Costières		7 fr. 75 le d.	7 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	le degré	»	»
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Récolte 1925, à enlever, 6 fr. 25 le degré environ; logé, 7 fr. le degré environ. Costières, à enlever, 7 fr. le degré environ; logé, 7 fr. 50.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 septemb.	Cours du 29 septemb.
7 à 8°	7,50 à 8 fr. 50	»	»
8 à 9°	le degré	9°. — 70	9°. — 68
9 à 10°		à à	à à
10° et au-dessus		11°. — 82	11°. — 80
Rosé		»	»
Blanc		8,25 à 8 fr. 50 le d.	»

Récolte 1925 : rouges, sous marc, de 6 à 6 fr. 50 le degré ; rouge logé, 7 à 7 fr. 50 le degré ; rosé, logé, 7,50 à 8 fr. le degré ; blanc de blanc, pas d'affaires.

Lunel. — On nous signale les affaires suivantes traitées ces jours derniers. Cave du domaine de Viala (Lansargues) : 1 foudre de 190 hectos, 10 degrés, retiraison immédiate à 78 francs l'hecto. Vente faite par l'intermédiaire de MM. Castel et Michel, courtiers à Lunel.

Même domaine : 1 foudre de 190 hectos, 9°5 ; retiraison immédiate à 73 fr. l'hecto. Vente faite par l'intermédiaire de M. Agnely, courtier à Lunel.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 23 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 70 à 82 fr. l'hecto, nu, pris à la propriété, tous autresfrais en sus.

Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Vins rosé, blans, Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

Deux affaires de 4.000 hectos chacune en vins rosés ont été traitées l'une à 80 fr. sur la base de 10 degrés, soit 8 fr. le degré ; l'autre 8°5 à 70 francs l'hecto, soit 8 fr. 15 le degré.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 18 sept.	Cours du 25 sept.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64	9°. — 69	9°. — 68
9 à 10°	à	à à	à à
10 à 12°	85	11. 80	10°. — 75
Vins rosés	»	»	»
Vins blancs	»	8 à 9 fr. le d.	»

Récolte 1925 : sous marc, tous plants, de 6,25 à 6 fr. 75 le degré. Sur souches, cave logé, de 7 à 7 fr. 50 le degré.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 26 septembre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr. ; 8 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, sous marc, 6 fr. 25 le degré ; logé 7 fr. 50 le degré.

Blancs rosés, 1925, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul Clairette : pas d'affaires.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 28 septembre. — Vins rouges 1924, de 10 à 13 degrés, de 78 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, à »» fr. ; de 12 à 13 degrés, de »» à »» fr.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 sept.	Cours du 24 sept.
—	—	—	
7 à 8°	8 francs	»	»
8 à 9°	à	8 à 9°. — » »	8 à 9°. — » »
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°. — 70 à 75	9 à 10°. — 70 75
10 à 11°	le	10 à 11°. — 75 à 80	10 à 11°. — 75 à 80
11° et au-dessus	degré	11 à 12°. — 80 à 87	11 à 12°. — 80 à 87

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 26 septembre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 69 à 83 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus. Alcools, paa d'affaires, pas de cote.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 70 à 92 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 75 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant conditions.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 sept.	Cours du 26 sept.
	—	—	
7 à 8°	8 francs	»	»
8 à 9°	à	»	»
9 à 10°	8 fr. 50	68 à 72	68 à 72
10 à 11°	le	72 à 78	72 à 78
11 à 12°	degré	78 à 84	78 à 84
12 à 13°		84 à 90	84 à 90

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 23 septembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, sans marc ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; rosé de » fr. à « fr. »» le degré ; blanc, de » fr. »» le degré. suivant qualité, couleur et

éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 86 à 96 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. – **Valréas.** Marché du 23 sept. — Vins rouges, 7 à 7 fr.75 ; vins blancs, 7.75 à 8 fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

DORDOGNE. — On nous signale la vente sur souche, à St-Antoine-du-Breuil, de 200 tonneaux de vin au prix de 100 fr. le degré-tonneau, nu, pris au chai. (Tonneau de 900 litres).

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Il s'est traité dans la première quinzaine du mois de très nombreuses affaires ; tout ce qui restait de rouge a été acheté et à bon prix ; jusqu'à 900 fr. sinon plus (on eût pu traiter à 600 fr. en août). Quant aux blancs de Montbazillac dont une partie importante de la récolte restait invendue, il ne reste plus aujourd'hui à vendre que 4 ou 5 chais plus ou moins importants. Les cours pratiqués ont varié de 2.000 à 2.500 francs le tonneau nu.

CÔTES-D'OR. — **Baune.** — Affaires très actives en vin vieux de toute sorte, ordinaires et supérieurs. Les cours sont de plus en plus tenus.

Importantes transactions sur souches à des prix sensiblement égaux à ceux de l'année 1924. On paie couramment de 200 à 600 francs par 100 kilos de vendanges suivant cru pour les raisins fins et 60 à 80 fr. en ordinaires.

Il y a des ventes de blancs ordinaires de producteurs directs de 110 à 120 fr. les 228 litres sous le pressoir.

AGÉRIE. — **Alger.** — Vins. — Nos vendanges, très en retard, battent leur plein. Très peu de vins faits ; il n'y a que quelques petites caves en Sahel dont la qualité est excellente. Les vins sont d'une jolie couleur, frais et de tenue. Ils seront d'un degré d'alcool inférieur à la moyenne du degré fait habituellement. Ils titreront autour de 10 à 10 1/2. Les vins de 11 1/2 seront en petite quantité. Les producteurs paraissent décidés à soutenir les prix de 6 à 6 fr. 50 même 7 fr., suivant qualité et délai de retiraison. Nous aurons d'excellents vins blancs et rosés de 10/11 degrés ; mais ils sont en pleine fermentation.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles centrales : raisins du Midi, blanc, 100 kilos, 130 à 350 fr. ; noir, 130 à 180 fr. ; œillade, 200 à 260 fr. ; muscats, le kilo, 2 fr. 50 à 4 fr. ; raisins d'Espagne, muscat, le kilo, 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

Perpignan. — Muscats, 1,50 à 1,75 ; raisins, 1,20 à 1,35.

Avignon. — Raisins clairettes extra, 125 à 150 fr. ; ordinaires, 100 à 110 fr. ; gros verts, 100 à 150 fr. ; olivettes, 150 à 200 fr. ; œillades, 100 à 125 fr. ; muscats de Rome, 250 fr. ; muscats de Hambourg, 140 à 150 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 610 à 620 fr. ; eau-de-vie de

vin, de Béziers, 52°, 425 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 560 à 585 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 340 à 350 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à »»» fr.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 7 fr. 25 le degré ; 3/6 marc 86° 7 fr. »» le degré. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 500 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 29 septembre 1925.

	septembre	octobre	4 de novembre
	—	—	—
Blé........	127, 126,75, 127 P.	122,75, 124 P.	120,75, 120,50 P.
Seigle......	96 N.	96 N.	95 V.
Avoine noire.	94,50 à 94,25, 94 P.	93,25 P.	92,50, 92,75 P.
Avoine.......	92 N.	92 N.	92 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2............	1.52 1/2	89 48	119 25	— 1 89
Maïs disp................	93 »/»	62 86	78 56	.....

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 152 1/2 c. (119 fr. 29 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 127 1/2 cents (99 fr. 73).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, »»» à »»» fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 73 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 76 fr. ; Canons, 76 fr. ; Coulés en Candi, 64 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 218 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 20 au Samedi 26 septembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	23	11	»	14	0.4	2	24	11	»	»	»	»
Lundi.......	»	»	19	14	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	»	»	18	10	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	»	18	8	»	12	20	»	»	»	»	»
Jeudi.......	»	8	17	10	1	15	15	10	»	»	4	»
Vendredi....	»	»	19	10	0.4	17	16	5	»	»	»	»
Samedi......	»	11	18	17	8	»	»	10	»	»	2	»
Total.....	23	30	109	83	9.8	46	75	36	»	»	6	»
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	»	»	2	»	»	»	27	14	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	3	»	»	»	25	16	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»	»	»	22	10	»	14
Mercredi....	»	»	»	»	24	»	»	15	18	12	»	34
Jeudi.......	»	»	»	»	»	»	»	10	15	5		14
Vendredi....	»	5	»	»	0.3	»	»	»	16	10	»	»
Samedi......	»	11	»	»	7	»	»	7	14	9	»	»
Total.....	»	16	»	»	36.3	»	»	32	137	76	»	62
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	»	16	30	»	»	»	26	16	27	»	»	»
Lundi.......	22	12	27	16	6	2	25	15	25	20	4	»
Mardi.......	»	»	25	9	»	0.5	»	»	23	12	»	»
Mercredi....	23	15	22	11	1	17	27	20	17	13	»	32
Jeudi.......	12	9	11	5	5	17	22	11	14	5	62	5
Vendredi....	»	»	16	10	«	»	15	3	»	»	1	2
Samedi......	»	7	16	9	0.5	30	17	7	18	9	»	2.4
Total.....	57	59	147	60	12.5	67.5	132	72	124	70	67	41.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	22	13	33	16	0.2	3	26	11	31	12	»	»
Lundi.......	26	13	26	12	»	»	»	21	28	19	»	»
Mardi.......	»	»	22	»	»	»	»	»	26	19	»	»
Mercredi....	28	12	»	11	17	2.5	26	21	25	»	»	2
Jeudi.......	»	10	16	9	19	7	25	14	24	10	»	32
Vendredi....	18	6	17	10	5	28	»	12	23	17	»	0.4
Samedi......	»	11	21	6	1	»	21	7	23	12	»	»
Total.....	94	65	135	64	42.2	40.5	98	86	180	89	»	34.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	28	17	31	»	»	»	23.3	16.9	25.1	19 2	6	3.8
Lundi.......	25	15	33	18	»	»	25.6	16.9	24.2	17.9	»	26.8
Mardi.......	»	»	27	16	»	»	25.2	16.3	22.1	16.5	1.0	»
Mercredi....	»	15	26	12	»	21	21.2	17.5	20 4	7.5	2.5	»
Jeudi.......	»	10	13	7	2	4	19.3	11.9	23.0	11.5	»	«
Vendredi....	»	10	23	13	»	2	22 0	8.7	21.1	10 9	»	»
Samedi......	19	8	19	8	»	»	18.9	6.0	23.7	10.9	»	»
Total.....	72	75	172	74	2	27	155.5	94.2	159.6	95 4	9 5	30.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	26	17	24	18	»	»	»	«	25	18	»	»
Lundi.......	24	17	»	19	»	»	28	22	25	20	»	»
Mardi.......	»	»	29	18	»	»	»	»	28	20	«	»
Mercredi....	25	15	25	16	»	10	30	19	28	20	»	»
Jeudi.......	»	14	19	10	»	»	»	»	26	22	»	»
Vendredi....	22	10	25	13	»	«	»	19	26	19	»	»
Samedi......	22	8	23	12	»	»	»	»	26	17	»	»
Total.....	119	81	145	106	»	10	58	60	184	136	»	»

Observations. — Automne

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par E. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à Burgy par Lugny (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U.** pyridinée **insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour** Vins.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZÉVILLE, près Nancy

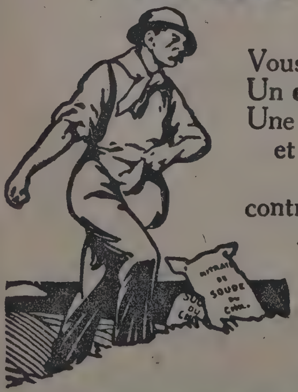
CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,
sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)



Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les
rigueurs de l'hiver,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de
NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome,
74, rue Carreterie à AVIGNON.

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles.

Traitez vos vendanges au Sulfophosphate Hubert

anhydride sulfureux et phosphate diammonique purs,

le seul breveté, le seul consacré par des commandes officielles et vous obtiendrez toujours des vins irréprochables.

LA LITTORALE
BÉZIERS

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX** (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ VOS VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux
que les *Solutions sulfureuses*
souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Économie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 41 Dimanche 11 Octobre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
NOV 4 1925

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)

R. du C. Paris, No 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE
P. BALLARD
7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LEGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénelon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône). — G. FAUROUX, 71, rue d'Isly, à ALGER.

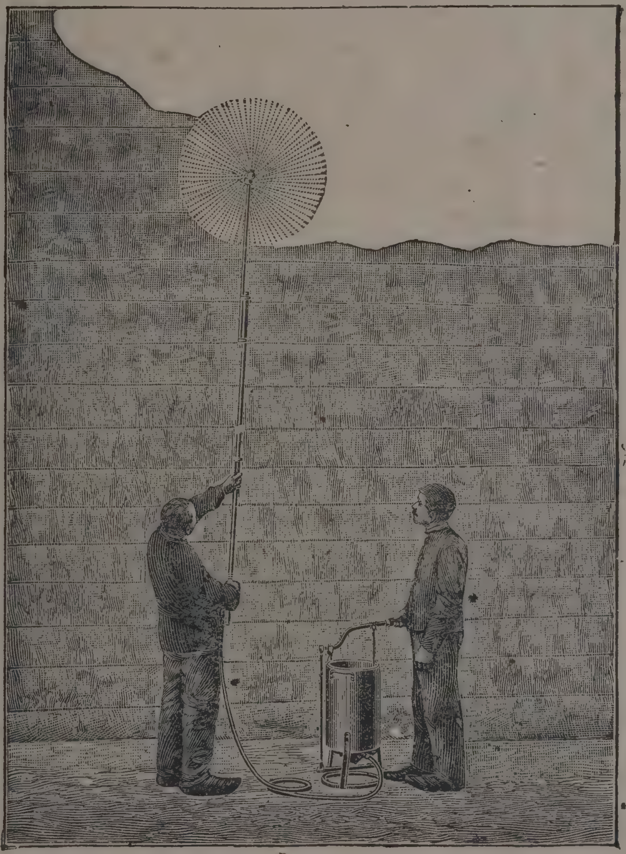
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U.U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins**.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZÉVILLE, près Nancy

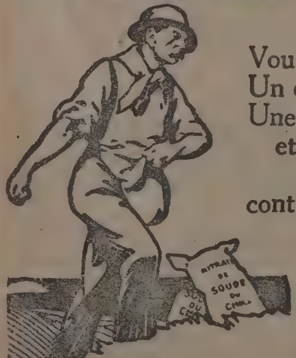
CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,
sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)



Vous provoquerez ainsi une **levée rapide**,
Un **enracinement profond**,
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**,
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver**,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON.

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles.

46e Année. — N° 41 11 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully............... Chronique. — Les ventes de vins à long terme et le « change » ; — Transformation des marcs de raisins en engrais actif ; — A propos des cours du blé ; — La défense des crus bourguignons ; — Le procédé Rassiguier contre la Chlorose ; — Résistance au Mildiou de diverses variétés de pommes de terre ; — Le marché des vins.

Pierre Larue.......... Le vignoble des lacs suisses.

Alexandre Tacussel..... Les variétés commerciales de raisins de table.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'Honneur. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte-d'Azur. — 5e Foire gastronomique de Dijon, 7-10 novembre 1925.

Bibliographie .... Guide pratique pour la vinification, par René Martin. — 12e Edition de l'Annuaire général du Commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des industries connexes.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les ventes de vins à long terme et le « change »

Tous marchés à long terme sont devenus très aléatoires en raison de l'instabilité des « *changes* ». Le *franc* vaut en ce moment 25 centimes-or. Que vaudra-t-il dans six mois? Peut-être plus, peut-être moins, cela dépendra des circonstances ou d'événements dont nous ne sommes pas maîtres et que nous ne saurions prévoir.

La question intéresse tous les propriétaires de caves un peu importantes, pour lesquelles il est d'usage de stipuler des enlèvements et des paiements échelonnés parfois sur huit à dix mois.

Aussi croyons-nous opportun de publier la lettre suivante, qui soulève ce délicat problème :

Château de Maillaud, par Tarascon (B.-du-R.).
Septembre 1925.

« Abonné depuis 22 ans au *Progrès Agricole*, permettez-moi de vous soumettre les réflexions suivantes :

Votre numéro du 13 septembre donne un contrat type de vente des vins.

Avec une sage prévoyance, il y maintient une clause soigneusement rédigée quant aux droits sur l'à-compte en cas de défaillance de l'acheteur.

Il y manque une autre clause encore plus nécessaire en ce temps-ci, pour le cas de défaillance de la monnaie, c'est-à-dire du franc papier.

En portant au 30 juin les délais de retiraison — et, pour ma part, je concéderais tout aussi bien au 1er et même au 15 août, — le vendeur s'expose à une variation monétaire susceptible pour le moins, par renchérissement du prix de la vie, d'absorber tout son bénéfice.

Je m'étonne que le *Progrès Agricole*, toujours en tête des innovations utiles, ainsi que son nom le lui impose, n'ait encore émis aucune suggestion sur cette question pourtant si grave pour des marchés à long terme comme ceux de récolte à récolte.

Cependant les solutions ne manquent pas ; en voici trois :

1° Contracter en dollars des Etats-Unis ; } Paiement en francs papier
2° Contracter en francs or } au cours ;

3° Contracter en francs papier avec la même garantie de change que le 4 o/o actuellement en cours d'émission.

Veuillez agréer, etc. ».

GÉNÉRAL NAYRAL DE BOURGON.

Il semble bien, a priori, qu'acheteurs et vendeurs auraient intérêt à suivre l'exemple qui leur est donné par notre Gouvernement. Déjà, lorsque notre monnaie était stable, les opérations à long terme sur le vin étaient aléatoires, aussi bien pour le commerçant lorsque les cours venaient à baisser, que pour le propriétaire dans le cas contraire. Dans les circonstances actuelles, le risque à courir ne devient-il pas énorme ?

Nous posons la question à tous les intéressés.

Transformation des marcs de raisins en engrais actif

Le marc de raisins peut être utilisé comme engrais. Il renferme à la fois de l'azote (1 à 1.50 pour 100), de l'acide phosphorique (0,50 pour 100) et de la potasse (1 pour 100) ; ce dernier principe fertilisant disparaît lorsque l'on extrait au préalable la crème de tartre que le marc contient au sortir de la cuve.

Le marc est *acide*, et c'est pour détruire cette acidité, qui en entrave la décomposition, en même temps que pour l'enrichir en principes fertilisants, que M. Roos a imaginé, il y a longtemps déjà, d'en faire un compost en y incorporant diverses substances.

Pour détruire l'acidité, M. Roos conseillait l'emploi de *scories*, à la dose de 4 o/o du poids du marc.

A une date plus récente, les scories étant devenues rares, il les remplaçait par de la chaux ou de la chaux-magnésie.

On pourrait aussi utiliser avec avantage les phosphates minéraux finement moulus (microphosphates), qui auraient l'avantage, comme les scories, d'enrichir le mélange en acide phosphorique.

Ce choix fait, il n'y a plus qu'à suivre les indications données par l'auteur du procédé :

« Stratifier le marc par couches de 20 à 25 centimètres d'épaisseur, dont on apprécie le poids approximativement, répandre à la volée 4 o/o de scories, — ou 5 à 6 o/o de phosphate finement moulu, — ou 2 o/o de dolomagnésie ou de chaux.

Arroser la couche ainsi faite, avec 15 litres environ, par 100 kg. de marc, d'un purin artificiel, obtenu en dissolvant 2 k. 500 de sulfate d'ammoniaque dans un hectolitre d'eau, et en ajoutant à cette dissolution 1 kg. de dolomagnésie ou de chaux.

On élève le tas autant qu'on veut, en procédant de même y compris l'arrosage par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les couches différentes, et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation, un instant arrêtée reprend bientôt, mais avec moins d'activité ; le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage effectué pour le transport complète le mélange, qui serait un peu insuffisant après un seul.

On peut également envisager l'enrichissement en principes actifs, dans le but de réduire au minimum les frais d'épandage.

Il peut se faire en additionnant chaque couche des matières azotées, phosphatées, potassiques, dont on dispose, sous la seule condition qu'elles ne soient pas acides ».

Dans les exploitations qui possèdent une fosse à purin, on pourra se dispenser de fabriquer du purin artificiel. Il n'y a aucun inconvénient non plus à stratifier le marc, additionné de scories ou des autres éléments indiqués, avec des couches de fumier de ferme ou d'écurie, sans négliger, bien entendu, les arrosages au purin naturel ou artificiel.

A propos des cours du blé

Un de nos lecteurs de la Dordogne nous adresse la note suivante :

Saint-Pardoux-la-Rivière (Dordogne).

« Après avoir lu dans le *Progrès* du 13 septembre, la reproduction d'un appel de l'*Echo du Sol* aux agriculteurs, appel auquel vous donniez avec raison votre assentiment, j'ai été quelque peu surpris de trouver en première page

d'un grand quotidien le conseil ci-inclus de l'Association générale des producteurs de blé qui semblerait plutôt émaner d'une association d'acheteurs.

L'avis d'hommes éclairés étant toujours précieux, je vous serais très obligé de vouloir bien nous dire si le dit conseil mérite bien le qualificatif qui le précède ».

Voici maintenant le « Conseil » qui a provoqué l'émotion de notre correspondant :

« L'Association générale des producteurs de blé a adressé à ses adhérents la note suivante, relative à l'évaluation de la récolte de 1925 :

« L'estimation officielle de notre récolte (89 millions 561.060 quintaux), vient d'être publiée par le ministère de l'agriculture.

« Notre précédente estimation (82 millions de quintaux) était peut-être un peu juste.

« Les battages, en effet, dans les régions qui ont pu battre, ont donné des résultats plutôt supérieurs à ceux que l'on attendait. Rallions-nous donc pour l'instant aux chiffres officiels. Toutefois, constatons que, par suite des pertes par germination et mauvaise conservation en meules, notre chiffre primitif sera bien près de représenter la quantité de blé indigène réellement disponible pour la panification. Il faut ajouter une quantité d'environ 4 à 5 millions de quintaux que l'Algérie et la Tunisie, qui ont une belle récolte, pourront nous envoyer.

« Cette quantité totale représente, à peu de chose près, ce qui nous est nécessaire pour l'alimentation nationale : *Il est donc probable que nous ne serons pas obligés (ou très peu) d'avoir recours à l'importation.*

« Les quantités importées jusqu'à présent le sont au compte de la fabrication des semoules et pâtes alimentaires, ou en admission temporaire. Le principe de la vente par douzième reste recommandable. C'est la véritable solution qui peut empêcher et l'effondrement des cours et l'entrée inutile des blés étrangers. Une hausse appréciable des prix, à l'heure actuelle, pourrait se retourner contre nous, en facilitant l'entrée des blés exotiques dont nous n'avons pas besoin (surtout au moment où *certains blés étrangers sont offerts à la France, nous ne savons pas par quels artifices, à des prix très inférieurs au cours mondial*). En sorte, qu'autant nous avons conseillé la résistance au cours inférieur à 120 francs, autant nous engageons la culture *à assurer aux cours actuels la juste alimentation des moulins* ».

Cette communication semble, en effet, contredire le premier manifeste de l'Association générale des producteurs de blé, que nous avons publié dans le *Progrès* du 16 août (page 160).

Cette Association est uniquement composée de producteurs, qui ont tout intérêt au maintien de prix rémunérateurs.

Pourquoi cette apparente contradiction? Il y a là des « inconnues » qui nous échappent. D'abord l'annonce, plus ou moins véridique, d'une importation de deux millions de quintaux de blés russes ? Peut-être des manœuvres du haut commerce des grains, auxquelles chercherait à parer l'Association des producteurs de blé ?

Cette hypothèse se présentait à notre esprit en relisant, ces jours derniers, un discours de Pouyer-Quertier qui ne date pas d'hier (28 décembre 1884) — mais qui pourrait redevenir d'actualité ? En voici un intéressant passage :

« Je dis que la *Ligue antiprotectionniste contre le renchérissement du pain et de la viande* est une ligue antinationale, qu'elle est organisée contre l'existence même et le salaire de nos ouvriers ; et il me suffit, pour répondre aux observations contraires, de vous rappeler les délibérations des Chambres de Commerce de Marseille et du Havre... Savez-vous ce que demandent les membres de ces Chambres de commerce ? Ils demandent, sans tenir compte des charges qu'elle supporte, qu'on n'accorde aucun droit compensateur à l'Agriculture, *parce que leurs ports prendront d'autant plus de développement qu'on apportera plus de blé de l'étranger.*

Ainsi ils établissent la fortune à venir de leurs ports sur les ruines de l'agriculture française ! Sur la destruction du salaire de nos ouvriers ! Que leur importe que vous ne produisiez plus ni blés, ni seigles, ni orges, ni avoines, pourvu que leurs ports soient prospères et que leurs entrepôts regorgent de céréales ?... »

Et nous passons sous silence quelques observations encore plus dures du sénateur Pouyer-Quertier.

— D'après les statistiques ministérielles, nous avons produit cette année, Algérie comprise, assez de blé pour satisfaire aux besoins de la consommation.

Alors, pourquoi laisser importer 2 millions de quintaux de blés russes, sans compter ceux d'autres provenances ? Deux millions de quintaux, cela fait au bas mot 220 millions de francs. Est-ce un moyen de raffermir notre « change » ?

Puisqu'il nous est interdit, à nous Français, d'exporter nos blés, pourquoi n'interdirait-on pas également l'importation des blés étrangers ?

Que si l'on trouve cette mesure excessive, pourquoi ne pas opposer à la spéculation, des droits de douane assez élevés pour arrêter ses agissements ?

Les Italiens ont rétabli le droit d'avant-guerre sur les blés : 7 lire 50 **or**, ce qui correspond à 30 francs français.

Pourquoi ne les imiterions-nous pas ?

La défense des crus bourguignons

Le tribunal civil de Beaune a rendu, à la date du 25 avril 1925, un jugement qui intéresse tous les propriétaires des crus classés.

Ce jugement tend à réserver le nom de « Bourgogne » aux

vins produits par les diverses variétés de *Pinot*, à l'exclusion non seulement des hybrides producteurs directs, mais encore de tous autres cépages tels que le Gamay, le Melon, etc... Voici les conclusions du tribunal :

« Le tribunal dit que les vins provenant de vignes plantées en hybrides producteurs directs ne peuvent, quant à présent, être déclarés ni sous l'appellation « Bourgogne », ni sous une appellation de cru, ni sous une appellation tirée du nom d'une localité vignoble, ces vins pouvant seulement être déclarés soit comme vins rouges ou comme vins blancs, soit encore comme vins rouges ou vins blancs d'hybrides producteurs directs.

Qu'à fortiori, ces vins d'hybrides récoltés sur la commune de Boncourt ne peuvent être déclarés comme vins de Vosne-Romanée.

— Sur les appellations Bourgogne rouge et Vosne-Romanée appliquées à un vin provenant du plant ordinaire le Gamay : Dit que d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation « Bourgogne », les appellations de crus ou les appellations tirées des noms de localités telles que Vosne-Romanée, sont réservées exclusivement aux vins fins produits par le plant dit Pinot de Bourgogne, rouge ou noirien et par le Pinot blanc de Bourgogne ou Chardonnay.

— Sur les vins provenant du Gamay : Dit que ces vins n'auront droit, soit à l'appellation Bourgogne, soit à l'appellation de crus ou de localités qu'à la condition que ces appellations soient précédées ou suivies du mot « ordinaire » ou du mot « Gamay » au choix du déclarant.

— Sur les vins provenant d'un mélange de Pinot et de Gamay, connus sous le nom de « Passe-tout-grain » : Dit que, d'après les usages locaux, loyaux et constants, l'appellation Bourgogne ou l'appellation Vosne-Romanée ou telle autre appellation soit de cru, soit de localité, devra être précédée ou suivie du qualificatif « Passe-tout-grain » ou « Grand ordinaire » au choix du déclarant.

— Sur le vin dit « Alligoté » : Dit que le vin provenant de ce plant pourra, au choix du déclarant, s'appeler soit « Bourgogne alligoté », soit « Bourgogne grand ordinaire », soit « Vosne-Romanée blanc grand ordinaire ». Cette règle s'étendant aux autres communes ou localités vignobles et s'appliquant au vin blanc ordinaire issu soit du Melon, soit du Gamay, soit de tout autre plant ordinaire, mais avec le qualificatif « ordinaire » seulement, — *les hybrides producteurs directs étant seuls exceptés...* ».

Ce jugement a été rendu à la requête des présidents du syndicat viticole de Vosne-Romanée, du syndicat de défense de Nuits-Saint-Georges et de divers propriétaires de la région.

Le procédé Rassiguier contre la chlorose

Réponse à un de nos lecteurs.

Le badigeonnage des plaies de taille se fait avec une solution de 30 à 40 kilos de sulfate de fer dans 100 litres d'eau. Pour des vignes jeunes, il est prudent de ne pas dépasser la dose de 30 kilos.

Le traitement est d'autant plus efficace qu'il est pratiqué de bonne heure (du 15 octobre au 15 novembre pour la région méridionale), mais il comporte certains risques et peut amener la mort de quelques bras de vignes.

Il est arrivé, cette année même, que des vignes badigeonnées de très bonne heure sont restées engourdies au printemps; les bourgeons ne sont sortis que très tardivement et, la sécheresse ne leur ayant pas permis de rattraper le temps perdu, sont restés courts et peu chargés de fruits.

La meilleure solution consiste à remplacer les porte-greffes chlorosants par ceux qui ne craignent pas le calcaire.

Résistance au Mildiou de diverses variétés de pommes de terre

Dans une communication faite à la Société nationale d'horticulture de France, M. Simonet relate les résultats de ses expériences sur la résistance de diverses variétés de pommes de terre aux attaques du *Phytophtora infestans* (Mildiou). Le classement est le suivant :

Variétés très résistantes : *Bravo* et *Rouge du Soissonnais.*

Variétés résistantes : *Pousse-debout*, *Fin de Siècle*, *Express* et *Vitelotte*.

Variétés assez résistantes : *Institut de Beauvais*, *Négresse Royale* et *Victor.*

Variétés sensibles : *Marjolin tétard*, *Merveille d'Amérique*, *Belle de Fontenay* et *Early rose.*

Variétés très sensibles : *Quarantaine de la halle*, *Green Mountain* et *Saucisse.*

Le marché des vins

Les propriétaires, pour la plupart, refusent les offres de 7 fr. à 7 fr. 50 pour les vins logés de qualité courante..

Ils savent que la récolte sera mauvaise en bien des régions, et que la production totale sera loin d'atteindre celle de 1924.

L'opinion générale, sur les marchés méridionaux, reste optimiste. On estime qu'aussitôt terminée la campagne des « sous-marc », ce qui ne saurait tarder, le prix de 8 francs le degré sera rapidement retrouvé — et peut-être bien dépassé pour les vins de bonne qualité.

L. Degrully.

LE VIGNOBLE DES LACS SUISSES

Le voyageur qui traverse du Sud au Nord les lacs de Genève ou de Neuchâtel a l'impression d'arriver dans une région entièrement viticole comme le Languedoc.

Mais ce n'est qu'une impression comme celle de l'immense forêt équatoriale qui n'offre souvent, paraît-il, qu'une bordure aux bords des rivières.

Le vignoble est limité aux altitudes de 375 à 650 mètres.

Comme il occupe des pentes particulièrement raides, il suffit d'un kilomètre en projection horizontale pour résumer sa largeur sur une carte.

Quant au déploiement en longueur, il est d'environ 30 kilomètres sur le lac de Neuchâtel et de 60 kilomètres sur le lac de Genève.

L'orientation au Sud-Est est partout favorable à la vigne ainsi abritée des vents du Nord et recevant le soleil sous le « cosinus » maximum tout en évitant la grillure qui se produit l'après-midi aux expositions regardant le couchant.

Les vignobles des lacs suisses constituent en quelque sorte la dernière nervure de l'éventail des côtes viticoles de la Limagne, du Forez, du Beaujolais-Côte-d'Or.

La côte du lac de Genève est plus abrupte que celle de Neuchâtel. Mais cette dernière est mieux abritée des vents du Nord par les chainons du Jura plus proche.

Climat

Voici quelques chiffres pour fixer les idées au point de vue météorologique :

	Altitude	Température Juillet	Température Année	Pluie	Jours clairs d'été
Lausanne.........	553m	18°4	8°9	1.015mm	55
Genève...........	405m	19°5	9°5	859mm	44
Neuchâtel.........	487m	18°8	8°9	938mm	38

En réalité le ciel est plus ensoleillé dans la côte que dans les villes mêmes qui sont au pied, sauf Lausanne occupant un plateau au niveau même du vignoble, et où on compte 1.277 heures de soleil en été.

Les pluies d'été sont un peu plus abondantes que les précipitations hivernales.

Ce climat correspond bien à celui des coteaux du bassin de la Saône et d'Alsace situés aux altitudes de 200 à 400 mètres. Il est seulement un peu plus mouillé en hiver, mais cela ne regarde pas la vigne.

Il est même probable que les hivers ne sont pas plus froids puisqu'on ne butte guère la vigne en Suisse.

Toutefois l'insolation est moindre qu'au bord des lacs regardant l'Italie où l'on compte 1.413 heures en été soit 59 pour cent de la possibilité totale au lieu de 44 pour cent au bord du lac de Genève.

Sols

La vigne est indifférente au sol en ce sens qu'elle végète sur tous les terroirs, on s'en aperçoit en Suisse.

Le lac de Neuchâtel est entaillé dans les terrains calcaires du crétacé inférieur où l'étage néocomien a pris son nom.

Le lac de Genève est creusé dans la molasse rouge — au moins sous les côtes viticoles — mais celle-ci porte des marges de terrain glaciaire avec boues et cailloux roulés, et de poudingues.

En principe les vignes neuchatelloise sont en terrain calcaire, celles du canton de Vaud en sol non calcaire.

Dans les deux cas, il y a des alluvions et des cônes torrentiels occupés par quelques vignes.

Les terres du vignoble de Vevey s'étendant sur une vingtaine de kilomètres à l'Est de Lausanne ont fait l'objet d'une étude détaillée de M. J. Anken, parue durant la guerre dans les *Annales de la Science agronomique*.

Un grand nombre d'analyses ont été faites à Montpellier et à Genève. Malheureusement il ne semble pas qu'on en ait tiré des conclusions au point de vue de la production vin.

Cette région est une véritable marquetterie ; les routes montant en lacets ont contribué à la formation de terrasses artificielles où la nature perd ses droits.

Voici toutefois les moyennes citées par M. J. Anken et arrondies en grammes par kilogramme de terre :

	MOLASSE ROUGE		POUDINGUE		ALLUVIONS	
	Sol	Sous-sol	Sol	Sous-sol	Sol	Sous-sol
	—	—	—	—	—	—
Analyse mécanique :						
Terre fine	811gr	764gr	626gr	613gr	562gr	576gr
Analyse physique :						
Humidité	24	26	20	24	21	21
Sable grossier	40	60	83	85	80	79
— fin	531	514	555	521	524	478
Argile	279	256	149	137	173	171
Calcaire	91	111	170	213	173	231
Matière organique	35	31	18	20	28	21
Analyse chimique :						
Azote	0.16	0.14	0.17	0.10	0.14	0.12
Acide phosphorique	0.17	0.12	0.16	0.15	0.21	0.18
Potasse	1.20	1.05	0.79	0.74	0.95	0.95

La mollasse rouge donne des terres fortes argileuses ou argilo-calcaro-siliceuses, les poudingues des terres silico-argilo-calcaires, les alluvions des sols argilo-silico-calcaires.

La reconstitution a été facile dans les terrains peu calcaires à l'exception de certaines alluvions.

La proportion de glaciaire augmente en se rapprochant de Genève.

Les cépages

La production des vins blancs est celle qui domine de beaucoup et le cépage Fendant, chasselas plus ou moins roux, constitue la base de l'encépagement.

C'est ainsi que la côte de Neuchâtel compterait neuf dixièmes en Fendant et un dixième seulement en cépages rouges, dont le Pinot noir fin donnant le « vin du diable » de Cortaillod.

Nous ne nous occuperons désormais que du « blanc ».

Il est généralement greffé sur franco-américain comme Aramon × Rupestris n° 1, Mourvèdre × Rupestris 1202 et surtout Riparia × Rupestris 3309 de Couderc acheté aux pépiniéristes français, en particulier dans le Gard et l'Hérault.

C'est l'Etat qui se charge de ces introductions.

La reconstitution a amené une petite révolution sociale qu'accentue la rareté de la main-d'œuvre. Peu à peu le vignoble est arrivé entre les mains des ouvriers en passant par les intermédiaires du métayage et du fermage.

Le canton de Vaud n'accorde aucun appui tel que fourniture de plant ou prime de reconstitution aux plantations de Noah et autres hybrides blancs. Il admet paraît-il les Seibel 156-1.000 et 2.738 ainsi que l'Oberlin 582 greffés sur plants « officiels ».

Plantation

Pour la culture à bras qui domine encore, on plante à 0^{m}85 sur 0^{m}90.

Désireux d'employer les charrues, on s'évertue aujourd'hui d'aligner dans le sens de la plus grande longueur du champ défoncé ou « minage » quelle que soit l'orientation ou la pente.

La distance sera de 1^{m}10 entre les lignes et 0^{m}75 sur la ligne.

On fait les trous au moyen de pelles carrées, de pals ou d'emporte-pièces.

Les plants racinés-greffés dits « barbues » ont leurs racines taillées très courtes et « pralinées » par trempage dans un mélange de terre et de bouse de vache.

On pique souvent l'échalas d'abord et on plante dans un trou à côté.

On tasse et comble avec de la terre sèche déterminant un léger buttage.

On ne laisse se développer qu'un seul bourgeon la première année et on ébourgeonne à partir du pied en enlevant les « rebiots » jusqu'à 30 centimètres du niveau moyen du sol.

On soigne sulfatages et binages, affranchit en juillet-août et butte pour l'hiver.

La seconde année, on taille à 0^{m}25 du sol, distance d'où partira le «gobelet».

On ne laisse se développer que les deux bourgeons dépassant ce niveau et coupe l'un d'eux à 0^{m}50 après développement.

En troisième année, on rabat par la taille le sarment supérieur.

Le cep se trouve formé avec 3 ou 4 « cornes ».

On palisse aussi sur cordons et pratique parfois la taille à long bois, arqué ou non, se rapprochant de la taille Guyot.

Comme disposition originale : à signaler le parti tiré des suintements souterrains qui dérangeaient autrefois la culture.

On les réunit dans des bassins couverts en béton armé de quelques mètres cubes dont la murette aval dépasse le sol de 50 centimètres environ. Le réservoir sert ainsi de table et de siège. On y prend l'eau pour sulfater ce qui évite les transports. Il devient le centre d'exploitation de la vigne comme la cabane ou le mazet sous d'autres latitudes.

Travail de la vigne

Il suffit d'un à deux hectares de vigne pour occuper une famille. Les maisons ou les hameaux sont tellement rapprochés et les parcelles tellement courtes que les attelages sont inutiles le plus souvent.

Comme le moût est vendu au sortir du pressoir, le vigneron n'a même pas besoin de fûts ni de cave. Il occupe une maisonnette au milieu d'un

jardin l'aidant à vivre et possède parfois quelques parcelles de terre et pré sur le plateau dominant le vignoble.

Voici la série mensuelle des travaux à Corcelles près Neuchâtel :

Janvier. — Morte-saison. On commence la taille à la fin du mois.

Février. — Taille. Préparation des échalas.

Mars. — Premiers piochages. Remplacement des manquants par des plants racinés-greffés de 2 ans.

Avril. — Suite du piochage ou fossoyage.

Mai. — Plantation des échalas. Retersage (second piochage). Affranchissement des greffons et nettoyage des pieds.

Juin. — Epamprage, dit à tort effeuillage, attachage à l'échalas au moyen de paille de seigle.

Sulfatage tous les 15 jours.

Premier soufrage sur la fleur du 15 au 20 juin.

Rognage au niveau de l'échalas.

Juillet. — Continuation des sulfatages (3 ou 4 suivant les années).

Enlèvement des petites branches latérales au-dessus du raisin (rebiolage).

Rablage (binage).

Soufrage s'il y a lieu.

Août. — Dernier sulfatage aux bouillies insecticides contre la cochylis.

Second attachage et rebiolage.

Second binage ou rablage (1).

Septembre. — Fin des binages (Recartage).

On surveille la vigne en préparant les vendanges. Aide au pressoir.

Octobre. — Vendange du 10 au 25.

Novembre et Décembre. — Arrachage des échalas pour l'hiver, leur mise sur croisillons.

Défonçage et portages de terre.

Arrachage des pieds malades pour laisser la terre « fuser » par les gelées d'hiver.

Les échalas ont une longueur de 1m50 et sont parfois inclinés d'une dizaine de degrés vers l'amont ce qui, étant donnée l'inclinaison du sol, les amène à former un angle de 70 à 75 degrés avec celui-ci.

Les échalas sont habituellement de fente, leur longueur est de 1m50, leur équarrisage grossier de 3 ou 4 centimètres. Ils sont constitués de sapin sulfaté ou non, parfois de mélèze de châtaignier ou de chêne ; on les aiguise aux deux bouts.

Depuis la guerre on a introduit des échalas « Kyanisés » au cyanure de mercure dont la durée serait pratiquement indéfinie. On pourrait se dispenser de les arracher d'où économie de main-d'œuvre.

Mais le premier binage serait peut-être moins net autour de la souche.

Les échalas arrachés chaque année durent 12 à 15 ans.

Les vins

La vendange se transporte dans des tines tronconiques dont deux douelles dépassantes et forées permettent le passage d'un gros bâton pour le portage à l'épaule par deux hommes.

---

(1) Le terme de « rabelage » ou rablage vient de la bineuse à fourche dont le fer revient parallélement au manche courbe et long, qualifiée de rablet ou rabelais.

Ces tines ou « gerbes » sont tarées à 100 litres au moyen d'une échancrure de trop-plein.

Le comptage des livraisons au pressoir de la coopérative ou du négociant est ainsi facilité.

La fermentation a lieu en foudres de 40 à 200 hectolitres, appelés « lègres ».

Les vins blancs de chasselas offrent un dépôt relativement faible, la propreté de la culture et de la cave empêche sans doute le développement des mauvais ferments, toujours est-il qu'on ne soutire pas et que le vin mis en bouteille très jeune, au printemps suivant, reste limpide.

Il y a là un tournemain exceptionnel qui n'a pas manqué d'étonner maints œnologues.

Le vin dégusté au bord du lac de Genève, à la coopérative de Corsier, nous a paru franc, agréable, peu bouqueté à l'inverse des vins d'Alsace.

Il se boit facilement, nous voulons dire, que, comme le « Chablis », il semble peu corsé ; mais revient ensuite la chaleur de l'alcool et une impression de bien-être permettant par exemple de continuer sa course en oubliant l'heure du repas avec le stimulant de deux verres seulement.

A Neuchâtel, la réputation du vin blanc est due à d'autres caractères. Il conserve un peu d'acide carbonique, ce qui le rend très « vif ».

Pour accentuer l'impression, on le verse de haut (quarante centimètres) dans un verre étroit et en un mince filet.

Les bulles d'air et d'acide carbonique remontent à la surface puis se groupent formant un « cordon » ou anneau autour du verre et au centre une étoile à dix ou quinze branches s'amincissant vers la périphérie.

Le dégustateur ne peut être impressionné qu'agréablement par ce jeu de « bulles » auquel nous initièrent M. Cornu, à Corcelles, et le chef des caves Schelling à Neuchâtel.

Le luxe des maisons de vins en Suisse montre en quel honneur on tient le précieux produit.

Du reste la propreté la plus exquise règne depuis le village aux rues bétonnées et lavées et jusque sur les murs des terrasses viticoles où des écriteaux interdisent de cueillir les fleurs semées par la nature et dont quelques-uns, au-dessus de Vevey, portent des corbeilles pour recevoir les bouts de papiers et les épluchures des fruits consommés par les passants !

Au bord des lacs, le vin blanc a un accompagnant dans les poissons que les cuisiniers savent préparer légers. On fait de longs trajets pour venir jouir simultanément de la vue des Alpes, du miroitement des eaux, de la « Bondelle » frite et du vin de l'étoile.

Il semble que la vue des neiges éternelles donne plus de saveur à ces choses réchauffantes.

Des vins aussi « légers », bien qu'ils dosent 9 ou 10 degrés d'alcool et une acidité relativement élevée ne gagnent pas à vieillir indéfiniment. Ils atteignent leur plus grande finesse vers leur quatrième année.

Les côtes les plus réputées du lac de Genève s'étendent à l'Est de Lausanne entre Cully et St-Saphorin.

Celles du lac de Neuchâtel entre Saint-Blaise et Bevaix par Hauterive, la Coudre, Neuchâtel, Peseux, Auvernier, Corcelles-Cormondrèche, Boudry et Cortaillod.

Dès que la vigne cesse de se mirer dans un lac pour regarder une vallée, le vin perd de ses qualités, de sa chaleur, de sa faculté de conservation et a tendance à tomber au gras.

Quand on parle du vin de la « Côte » tout court, il s'agit de celle du canton de Vaud (lac de Genève).

En Suisse comme partout, on fait des vins mousseux par la méthode Champenoise. Les pinots rouges de Cortaillod sont partiellement travaillés dans les caves des calcaires du Jura suisse : Val de Travers.

Points de vue économiques

Les vins blancs des lacs sont bons, mais ils reviennent très cher — même pour les Suisses.

Si on y ajoute l'action du change on conçoit que l'exportation soit limitée, aussi les intéressés font-ils avec raison de la propagande surtout dans les cantons non viticoles de la Suisse Allemande.

On paye au vigneron 110 à 125 francs par hectolitre de vendange foulée, ce qui doit établir un prix de revient dépassant six francs français le litre, d'où vente en gros de sept à huit francs français.

En fait, le vin ne va au consommateur qu'en bouteilles et demi-bouteilles soigneusement cachetées et étiquetées.

Il attend parfois sa mise en bouteilles pendant un an et demi sur la première lie du foudre, ce qui, nous le répétons, est une caractéristique exceptionnelle.

Caractéristique aussi nous a apparu l'absence de goût de soufre dans ces vins blancs, et c'est à l'éloge des producteurs.

La mode et la crainte du microbe ont conduit trop souvent à la fabrication de vins moelleux, mais trop « chimiques ».

Grâces soient rendues aux vignobles de vins secs comme les côtes de Chablis et Meursault en Bourgogne, Neuchâtel et Lausanne en Suisse qui conservent le vin franc.

La propreté, la surveillance des températures et, au besoin, la filtration, tous moyens physiques, doivent prendre le pas sur les interventions chimiques.

Il existe également en Suisse, des restaurants de tempérance où l'on ne boit pas du vin fermenté, mais des jus de fruits sans alcool.

Ils sont agréables et nous avons vainement cherché le goût de soufre dans un certain jus de pommes. Seulement ils coûtent encore plus cher que le vin !

Les conseils de tempérance ne sauraient être efficaces qu'autant qu'ils seraient reliés à une économie appréciable !

Les coopératives vinicoles nouvellement créées, arrivent à débiter presque tout leur vin dans des débits spéciaux.

A Vevey, l'un d'eux affichait : vin nouveau 2 fr. 20, vin vieux 1 fr. 70 le litre à emporter.

La raison de cette anomalie est que la récolte de 1923 était plus abondante et sans doute moins mûre que celle de 1924.

On voit, en tout cas, qu'on apprécie peu le vieillissement.

Les Suisses ne semblent pas orgueilleux de leur vignoble autant que les bourguignons par exemple. On ne cherche pas à intéresser les touristes suffisamment au labeur des vignerons.

Ainsi nous n'avons pas pu trouver une carte postale viticole.

Partout des vues de montagne.

Les guides indiquent minutieusement de quel point de vue on voit les Alpes. Ils énumèrent le nom des cimes.

Pas un mot pour le vignoble, pourtant si méritoire, qui est une synthèse du labeur humain et de la nature et procure au touriste des jambes pour l'ascension !

Gurgy-sur-Yonne, Automne 1925.

Pierre LARUE.

LES VARIÉTÉS COMMERCIALES DE RAISIN DE TABLE (1)

Le *Muscat de Hambourg* est une des variétés noires les plus appréciées. Son grain ovoïde et gros ressemble étrangement à celui de *l'œillade noire*, d'où le nom qu'on lui donne quelquefois *d'œillade musquée*. Le *Muscat de Hambourg* comme le *Dattier de Beyrouth* (2) est de moyenne époque de maturité. Le *Muscat d'Alexandie* ou *Muscat de Rome*, *Panse Muscade*, etc., est certainement une des plus précieuses variétés musquées. Ce raisin ne mûrit, en plein air, en France, que dans la région méridionale et encore faut-il lui réserver la meilleure situation. Il a peu d'affinité avec les porte-greffes américains, ce qui, avec sa maturité tardive en rend la culture difficile en plein champ. Franc de pied, au contraire, il était très vigoureux et très productif autrefois, lorsque, conduit en tonnelles, il tapissait les façades sud des maisons suceptibles de recevoir des treilles. Il existe encore aujourd'hui de ces pieds véritables arbres, qui, par leur situation, ont pu résister au phylloxéra et continuent de donner des fruits exquis. Le Muscat d'Alexandrie a sa place dans les serres du nord. Là, il donne un produit qui se vend à des prix que ne peuvent atteindre les raisins de plein air.

L Olivette blanche est recherchée par le commerce, car elle a un aspect séduisant et supporte admirablement les transports à cause de la fermeté de son grain. Son défaut est d'être sujette à la coulure, ce qui empêche d'en étendre la culture.

L'Olivette noire ou *Malakof Isjum* a les mêmes qualités que l'olivette blanche et son défaut est d'être capricieuse dans la sortie des raisins, défaut qui se corrige facilement par les tailles longues soit en souches basses, soit en cordons sur fil de fer. Il faut alors l'ébourgeonner après la sortie des raisins, au moment où les gelées printanières ne sont plus à craindre. On fait tomber avec le doigt les bourgeons poussés sans fruit. Cette opération, peut paraître coûteuse, mais elle est largement compensée par le prix souvent élevé qu'atteint cette variété, en arrière saison.

La *Panse* est un très ancien cépage connu et cultivé surtout en treilles et pour la consommation locale, des pays qui le produisent particulièrement dans le sud de la France où sa maturité se fait bien. Le commerce d'expédition l'accepte. Sa production est abondante et ses grappes, qui deviennent énormes, ont le plus bel aspect. Toutes ces qualités réunies classent la *Panse* et ses dérivés, qui sont nombreux, dans la catégorie des raisins à propager.

Le *Servant* représente, à vrai dire, une famille comprenant de nombreuses variétés ou sélections n'ayant entr'elles que des différences dans les dimensions des grains, la forme ou la densité de la grappe. Les principales varié-

(1) Voir page 324,

(2) *Ampélographie de P. Viala et V. Vermorel*, Tome III, page 99.

tés de *Servant* sont le *Servant de l'Hérault, le Gros vert* du Thor (Vaucluse) nommé aussi *Plan vert, raisin vert, etc.*, le *Nonay* de Toulon, le Saint-Jeannet des Alpes-Maritimes.

Le *Servant de l'Hérault* se dore mieux que le *Gros vert* du Thor, la grappe de celui-ci est plus massive. Il est à présumer que la densité de la grappe et la grosseur du grain du *gros vert* ainsi que sa coloration sont dues au milieu où il est cultivé. Ainsi nous avons vu à Cagnes, près Nice, des souches de *Servant* donnant des grappes ailées portant des grains à peine moyens, très dorés, ces souches étaient issues de sarments de *gros vert* apportés du Thor (Vaucluse) par le viticulteur de Cagnes. Donc influence directe et énorme du lieu de production. Le plus beau *Servant* qui existe, est, du moins à mon avis, la variété cultivée à St-Jeannet, près de Nice. Nous l'avons importé en Vaucluse depuis plus de vingt ans. Les caractères ampélographiques sont restés les mêmes qu'à St-Jeannet avec augmentation du volume du grain qui devient énorme et se dore bien en bonne exposition. Sa grappe est énorme, mais rameuse, se divisant très facilement en très jolis grapillons. Elle représente l'idéal de la grappe du raisin de table.

Le tonnage fourni par la famille des *Servant* dans le sud de la France, notamment dans la région Vauclusienne est considérable. Je laisse aux statisticiens le soin de donner des chiffres qui seront impressionnants.

La série des variétés de raisins de table acceptés par le commerce ne se borne pas à celles énumérées ci-dessus. On pourrait en citer bien d'autres, telles que *Portugais bleu, Clairette*, etc... Je ne voudrais pas terminer cette énumération sans dire un mot d'un raisin nouveau, *l'Angevine Oberlin*. C'est au printemps de 1907 que j'ai introduit cette variété dans mes collections où, malgré l'infériorité de la place qui lui fut donnée, elle montra, dès les premières années de production, de très précieuses qualités. Elle mûrit son raisin bien quelques jours avant les variétés les plus précoces et beaucoup mieux placées qu'elle.

Cette précocité, jointe à la forme agréable de la grappe et à la saveur fine du grain, m'engagea à multiplier *l'Angevine Oberlin*, à la sortir de la collection et à la mettre en expérience pour la grande culture. A cet effet, je la greffai par allées complètes d'un même porte-greffes dans un terrain extrêmement favorable à la culture du raisin de table ? L'exposition choisie fut la meilleure de la propriété, les porte-greffes employés, les suivants :

420-A ; 41-B ; 34-EM ; Rip. × Rup. 3309, Mourvèdre × Rup. 1202, etc....,

La production fut assez abondante. La précocité donna satisfaction à mes désirs, mais ma désillusion fut complète quant à la composition de la grappe. Le millerandage se produisit partout, aussi bien chez les Riparia × Rupestris que chez les Hybrides de Berlandieri sur lesquels je comptais pour avancer encore la précocité. Seul, le 1202 donna des grappes passables, mais non complètement exempte de millerandage. Je fus amené à arracher, en entier, toutes les souches de mon petit champ d'expériences et à ne conserver qu'une demi-allée de celles sur 1202, qui continuent à me donner des raisins précoces et excellents pour la consommation de la famille et pour laquelle le millerandage n'a pas le même inconvénient que pour la production en vue de la vente au Commerce.

Si je me suis étendu sur le défaut que je trouve capital chez *l'Angevine Oberlin*, c'est pour éviter des désillusions à ceux qui, frappés par le joli aspect de la grappe non millerandée, car il y en a, et par la précocité, seraient tentés de faire une importante plantation avant de s'assurer, par des essais,

qu'ils se trouvent dans les conditions favorables, de terrain, d'exposition, de porte-greffes, etc... à la culture de ce raisin.

Je dis qu'il y a des grappes non millerandées, il en est en effet, je le constate bien sur le pied mère de mes collections qui, chaque année, me donne des grappes normales et ce sont les greffons de ce pied que j'ai employés pour la création de mon champ d'expérimentation dont j'ai obtenu si peu de satisfaction !

La vue de ce pied mère trompeur, si l'on peut dire, a déterminé beaucoup de mes visiteurs à essayer la culture de *l'Angevine Oberlin* et il faut croire que certains ont réussi à la placer dans les conditions qui lui sont indispensable, puisque ce raisin à pris place, sur les marchés, en proportions modestes encore, mais offrant un avantage pécuniaire important à ses heureux obtenteurs.

Il faut espérer que les multiples essais tentés sur ce cépage aboutiront à un résultat heureux et que *l'Angevine Oberlin*, corrigée de son défaut, prendra bon rang parmi les meilleurs raisins de table, et se classera premier par sa précocité.

Mes essais ont également porté sur les variétés cultivées dans les terres du Nord, France, Belgique, Angleterre telles que Frankenthal, Gros Colman, Blak alicante, etc..., etc..., mais j'ai constaté que la culture de plein air leur est peu favorable et je n'ai pas insisté.

Au risque de sortir du cadre qui m'a été tracé, je ne terminerai pas ce modeste rapport sur les variétés commerciale des *Raisins de table* sans dire un mot d'un essai de leur conservation par le froid tenté en 1924 dans les *Entrepôts frigorifiques Lyonnais*.

Après la foire qui se tint à Lyon le 6 octobre 1923, au cours de laquelle j'eus l'avantage de présenter une collection de quelques centaines de variétés de raisins pour l'étude ampélographique et une démonstration sur la production par la taille, et la présentation par les emballages, M. Fontanel, l'actif et dévoué directeur des Entrepôts frigorifiques de Lyon, me demanda si une expérience de conservation des raisins, par le froid, m'intéresserait. Aucune proposition ne pouvait m'être plus agréable, et, dès la maturité arrivée, j'expédiai aux frigorifiques de Lyon quelques billots de raisins de variétés courantes de maturité moyenne et tardive.

Les résultats de cette expérience intéressante ont fourni des indications utiles. Des essais seront renouvelés, cette année, dans de plus amples proportions et qui, assurément, réussiront. L'avantage de conserver dans les chambres froides des grandes villes une quantité considérable de raisins, ne serait-ce que quelques semaines, constituerait un bénéfice énorme. En effet, lorsque l'extrême limite de conservation sur souches des raisins tardifs arrive, les pluies ou le froid compromettent la récolte. Les viticulteurs précipitent leur cueillette et leurs expéditions. Alors, les marchés sont encombrés, les prix s'avilissent, les raisins se gâtent ou sont jetés à la cuve. Aussitôt la consommation s'arrête.

Si, au moment de cet encombrement, on avait la possibilité de conserver emballés et prêts à être livrés à la consommation, des stocks importants de ces raisins récoltés en hâte et en trop grande quantité, on décongestionnerait les marchés, on éviterait l'avilissement des cours et on prolongerait la période de la consommation.

L'extrême amabilité de M. le Directeur des Entrepôts frigorifiques de Lyon nous a permis de faire une autre expérience qu'il a dirigée lui-même, sur une collection de variétés intéressantes de raisins de table.

Nous avons placé en octobre, dans des billots garnis de sciure de bois de saule, bien séparées entre elles et soigneusement étiquetées, des grappes de raisins dont les noms suivent. Ces billots sortis des chambres froides le 13 décembre 1924 ont été déballés par nous. Nous avons examiné l'état des grains et de la rafle de chacune des variétés et leur avons attribué des notes allant de zéro à dix. La note dix représentant le maximum de conservation.

Variétés	Rafle	Grains
Roussette	4	6
Raisin de Notre-Dame	5	7
Hambourg blanc	3	6
Prunelar	3	6
Chasselas rose royal	8	8
Chasselas doré	9	9
Piment	8	7
Santa Paul Bianca	3	7
Assoued Zeiné	3	5
Chasselas violet	2	6
Black Hambourg	2	8
Molinera Gorda	9	9
Rozaki	4	8
Razaki Zolo	2	0
Douradillo	8	9
Servant	9	9
Moratello rose	4	9
Valensi	3	8
Mavron	5	9
Lady down's Sedling	3	9
Spiran gris	8	8
Ascot citronelle	9	7
Corinthi à gros grains	8	7
Chasselas ciotat	3	6
Duc de Magenta	7	6

Nous n'avons pas la prétention d'arriver à une conclusion par cet essai. Nous les mentionnons seulement à titre d'indication pour les personnes qui, étudiant la puissance de conservation de diverses variétés de raisins, pourraient être intéressées par ces détails.

Tout rapport, si modeste qu'il soit, doit se terminer par une conclusion ou par un vœu. Je me permets donc d'émettre le vœu suivant :

« 1° Que les Compagnies de chemin de fer dont nous louons les efforts, « continuent à favoriser le transport des raisins de table par la régularité et « la rapidité de la marche de leurs trains, et l'adoucissement, autant que « faire se pourra, de leurs tarifs ;

« 2° Que l'Etat, dans ses traités avec les puissances étrangères, obtienne, « au profit de l'exportation des produits de notre sol, les conditions les plus « avantageuses et permette ainsi le retour en France de cet or dont elle a « tant besoin et qui lui a été si généreusement livré par ses enfants dans « les moments les plus pénibles ».

Alexandre Tacussel,
Président de l'Office agricole départemental
de Vaucluse.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'Honneur. — Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, ont été promus ou nommés dans l'ordre de la Légion d'honneur :

Au grade de Commandeur : M. Guillon (Jean-Marie), inspecteur général de l'agriculture.

Au grade de Chevalier : MM. Rambaud, professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Rennes ; Ader, agriculteur à Nérac (Lot-et-Garonne) ; Gerberon, inspecteur principal des eaux et forêts, à Bruyères (Vosges) ; Martinot-Pécheras, agriculteur à Saint-Saud (Dordogne) ; Paris, viticulteur à Port-Sainte-Foy (Gironde) ; Puy, sous-chef de bureau au ministère de l'agriculture ; Mme veuve Saint-Etienne, fermière à Meyrargues (Bouches-du-Rhône) ; M. Videt, inspecteur des opérations du pari-mutuel au ministère de l'agriculture.

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte d'Azur. — La réunion d'octobre aura lieu à Menton, le dimanche 18 octobre 1925.

Le programme en est combiné pour permettre le retour dans la même journée. (Se grouper dans une voiture de tête et appeler les camarades dans les gares).

11 h. 35. — Rassemblement cour des voyageurs, gare de Menton, côté gauche de la sortie à l'arrivée du train 759.

11 h. 45. — Assemblée et déjeuner restaurant Gay, rue Honorine (12 fr. sans le vin).

14 h. Visite de l'Insectarium de Menton. Réception par MM. Pouthiers, directeur, et le Camarade Molinari.

15 h. — Départ pour Monte-Carlo.

16 h. — Visite du jardin sous la conduite de M. Agliani, directeur des cultures.

18 h. 13. — Départ gare Monte-Carlo.

Bernes, D. S. A., Draguignan (M), président ; Folleau, Villepey, par St-Aygulf, Var (R), secrétaire ; Barqui, Agay, Var (G), trésorier.

Adhésions avant le 14 courant au Camarade Molinari, avenue Cernuschi, à Menton.

5e Foire Gastronomique de Dijon 7-19 novembre 1925. — La Foire Gastronomique de Dijon qui, de l'avis général de toute la presse française et étrangère, est la manifestation régionaliste la mieux réussie du moment, va ouvrir à nouveau et pour la 5e fois ses portes le 7 Novembre prochain.

Avec le cadre merveilleux de son nouvel emplacement, avec ses expositions et attractions multiples, avec ses halls de toutes les industries, du confort, du bien-être à la ville et à la campagne, ses menus de haute cuisine française, ses démonstrations agricoles, ses immenses stands d'électricité rurale, ses fêtes ininterrompues, elle s'apprête à recevoir un nombre plus considérable de visiteurs et d'étrangers que l'an dernier où cependant elle enregistra 555.000 cartes d'entrée.

Les exposants de toutes catégories feront bien de s'assurer de suite la possibilité d'y figurer dans les conditions les meilleures, puisque la Foire Gastronomique de Dijon est municipale et qu'elle s'interdit tout bénéfice.

BIBLIOGRAPHIE

Guide pratique pour la Vinification. Les Soins à donner aux Vins et le Traitement des Maladies, par René Martin ✻, Directeur de la Station Agronomique de l'Aveyron et du Laboratoire régional du Service de la Répression des Fraudes, et Louis Cambonie, Professeur spécial d'Agriculture de l'Arrondissement de Villefranche-de-Rouergue. — Prix : 5 francs. Franco 5 fr. 50. — En vente chez les Auteurs et à Paris, 24, rue Pavée, chez Dujardin-Salleron.

Ce petit livre de 96 pages répond à son titre de *Guide Pratique*. Il s'adresse aux petits vignerons des régions tempérées. Ce n'est pas un traité purement théorique. Les auteurs ont laissé systématiquement de côté les explications scientifiques des phénomènes chimiques et biologiques de la vinification et de la vie des vins. Il est écrit dans un style très clair et peut être très nettement compris de tout le monde.

Sans doute y a-t-il déjà beaucoup d'ouvrages s'occupant de vinification : celui que nous avons l'honneur de présenter au public a l'avantage de tenir compte des difficultés spéciales qui sont rencontrées dans les pays de petite et moyenne production. Son but est de propager les bonnes méthodes de vinification qui assurent la bonne qualité des vins et leur parfaite tenue dans toutes les conditions du commerce. S'il parle des maladies, c'est surtout pour en indiquer les remèdes préventifs.

Il suffit de parcourir la *Table des Matières* pour se rendre compte que, si les auteurs ont évité tout développement inutile, aucun point essentiel n'est laissé dans l'ombre.

Nous conseillons vivement la lecture de ce petit livre digne de devenir l'*aide mémoire* de tous les vignerons.

12e Edition de l'**Annuaire Général du Commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs et des industries connexes**

Cette Edition contient l'étude de M. Raymond Brunet sur « Les Maladies des Vins et leurs traitements ». Très intéressante et à la fois très utile, cette étude, qui indique pour chaque maladie ses caractères et le traitement à appliquer, est appelée à rendre les plus grands services.

La partie Adresses, contenant, département par département, ville par ville, localité par localité, les noms des négociants, des distillateurs, des courtiers, des représentants, etc., a été entièrement révisée. Elle est aussi complète et exacte que possible.

Comme de coutume, la partie Renseignements donne les lois, décrets, règlements, circulaires, en matière de Régie, de Douane, de Répression des Fraudes, etc., intéressant le commerce des Vins et Spiritueux, et parus dans le courant de l'année.

Prix : 25 fr. franco, par poste recommandé, pour la France ; 23 fr. franco domicile dans Paris ; 22 fr. en magasin ; 29 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

Ecrire à : La Société de l'Annuaire général, 6, rue de Beaune, Paris (7e).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros traitées sur place, n'ont été ni nombreuses ni importantes au cours de la huitaine écoulée, et les prix n'ont que bien peu varié sur ceux de la semaine précédente. Des vins rouges 8° du Minervois ont vu les taux de 95 à 100 fr., d'autres vins 8° du Midi ont été payés de 90 à 95 fr. ; des 9° de 95 à 100 fr. Des 6°2 nouveaux arrivés de l'Aude, ont été traités à 62 fr. Des vins d'Algérie 1925 ont été offerts à 95 fr. pour des 10°, et à 102 fr. pour des 11°. Voici la note du *Marché aux vins* :

La demande est moins active et porte surtout sur les vins vieux d'Algérie blancs et rouges, dont les quantités mises en vente sont très réduites. Quelques affaires ont été conclues en vins nouveaux dont les arrivages sont peu nombreux.

Les clients qui avaient passé des ordres assez suivis ces temps derniers se sont ralentis. Dans Paris, on voit affichés des vins rouges faisant 8°5 à 1 fr. 25, des blancs même degré, 1 fr. 60 ; des vins rouges « Bonnes côtes 8° » sont offerts 1 fr. 55 la bouteille genre Saint-Galmier, des « Côtes supérieures 9°5 », à 1 fr. 80 ; des Bordeaux rouges à 2 fr. 20, des blancs à 2 fr. 25 le litre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 sept.	Cours du 5 octob.
			Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		8°. — 62	logé
9 à 10°	de	à à	7 francs
10 à 11°		11°. — 75	le
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	»	degré
Costières	7 fr. 50	7 fr. 75 le d.	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	»	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 septemb.	Cours du 6 octobre
			Vins nouveaux
7 à 8°	60 à 65	»	»
8 à 9°	65 à 70	9°. — 68	8°. — 55
9 à 10°	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	11°. — 80	10°1/2. — 75
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	»	7,50 à 8 fr. le deg.
Blanc		»	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 30 septembre 1925.

Vins : Rouge courant, le degrés, de 7 fr. à 7 fr. 50 nu, pris à la propriété frais en sus. Rosé 7 fr. 50 ; blanc, pas d'affaires.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

Vins rouges. Récolte 1924, de 9 à 10°5, de 68 à 75 francs. Vins rosés pas d'affaires.

Quelques caves de plusieurs milliers d'hectolitres ont été traitées cette semaine écoulée en vins rouges logés à 7 fr. 25 le degré.

Les rosés et les blancs sont demandés à 8 et 9 fr. le degré.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 sept.	Cours du 2 octob. Vins nouveaux sous marc
7 à 8°	logé	»	6,25 à 7 fr. le d.
8 à 9°	7,25 à	9°.— 68	logé 7 à 7 fr 50
9 à 10°	8 fr. le degré	à à	le degré
10 à 12°		11.— 75	
Vins rosés	7,25 à 7 fr. 50 le d.	»	7,50 à 8 fr. le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 75 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 2 octobre :

Vins rouges, de 8 degrés, »» fr.; 9 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, sous marc, 6 fr. 50 à 6.75 le degré ; logé de 7 à 7.50 le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 50 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924. — Vins rouges de 9 à 10 degrés, de 69 à 73 francs ; de 10 à 11 degrés, de 73 à 79 fr.; de 11 à 12 degrés, de 79 à 85 fr.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 sept.	Cours du 1er oct. Vins nouveaux
7 à 8	8 francs	»	
8 à 9°	à	8 à 9°.— » »	logé
9 à 10°	8 fr. 50	9 à 10°.— 70 à 75	de 7 francs à
10 à 11°	le	10 à 11°.— 75 à 80	7 fr. 50
11° et au-dessus	degré	11 à 12°.— 80 à 87	le degré

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 3 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 69 à 82 fr. ; logés de 7 à 7 fr. 50 le degré.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 69 à 92 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré suivant conditions.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 sept.	Cours du 3 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	8 francs	»	7 francs à
8 à 9°	à	»	7 fr. 25
9 à 10°	8 fr. 50	68 à 72	le degré
10 à 11°	le	72 à 78	
11 à 12°	degré	78 à 84	
12 à 13°		84 à 90	

Vaucluse. · **Valréas**. Marché du 29 sept. — Vins rouges 1924, 7 fr. 50 à 8; vins blancs, 8.25 à 8 fr. 50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

Bouches-du-Rhône. – **Marseille**. · Cote officielle des vins. Marché du 30 septembre. — Région: rouge, de 8 à 9 degrés. pas d'affaires; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr.; rosé de » fr. à « fr. »» le degré; blanc de » fr. »» le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie: rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 86 à 96 fr l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne: sans transaction.

Loiret. — **Orléans**. — 12 septembre. — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, pas d'affaires; vin blanc de Sologne, récolte 1924, la pièce nue, de 240 à 250 fr.; de Blois, 228 fr.

Dordogne. — **Bergerac**. — Syndicat des vignerons de la Dordogne. — Région de St-Germain et Mons: vendu 20 tonneaux vin blanc 11 degrés, à 1.150 fr. le tonneau nu, pris à la propriété.

Ardèche. — **Vallon**. — Quelques offres ont déjà été faites pour des sous-marcs, à raison de 6 fr. 50 le degré retiraison immédiate, alors que les logés auraient trouvé preneur à 7 fr. le degré. Les demandes de vin de couleur sont nombreuses et pressantes, aussi la propriété, espérant à juste raison, que le produit de nos coteaux, sera riche en coloration, estime que ceux-ci seront recherchés, et en déduit que leurs prix de début ne fléchiront pas de si tôt.

Côté-d'Or. — **Dijon**. — On signale des ventes de vins, pris à la cuve, 1.100 à 1.500 fr. la pièce. Des Musigny 1923 ont été vendus 3.000 fr. Des raisins portant l'appellation Gevrey ont été vendus 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 26 septembre 1925:

Vin rouge:

Toutes qualités, enlèvement immédiat, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Toutes qualités, logé, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25.

Distillerie, logé propriété, le degré, 5 fr. 50 à 6 fr.

Vins blancs:

De raisins rouges, sans affaires.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins d'Algérie: manque. — Midi: blanc, 130 à 360; noir, 150 à 250; œillade, 200 à 300; muscat, le kilo, 2 à 3.50. — Chasselas moissac avec sarments: de Paris, blanc, noir, d'Espagne manquent; muscat, le kilo, 2 fr. 50 à 4 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 660 à 680 fr. les 100°.; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires; eaux-de-vie de vin pas d'affaires; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers, Narbonne, Perpignan. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à »»» fr.

Alger. — Trois-six de vin incoté ; trois-six de marc, 600 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 6 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
Blé........	126,25 126,50, 126,75 P.	125,50 P.	125 P.
Seigle......	93 N.	93 N.	93 N.
Avoine noire.	94 P.	94,50 V.	95 à 95,50
Avoine.......	90 N.	89 N.	89 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2..............	1.46 3/8	86 97	115 96	— 0 69
Maïs disp..............	93 1/4	63 82	79 78	— 1 18

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 146 3/4 c. (116 fr. 26 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 125 3/8 cents (99 fr. 32).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 22,25 à 24 fr. ; sulfate de cuivre neige, »»» à »»» fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. – Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 % de soufre pur, 72 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 64 fr.

Sulfate de cuivre, 98 % en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 % en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 27 septembre au Samedi 3 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	16	8	18	5	»	»	13	6	19	9	»	8
Lundi	16	4	21	14	»	1	13	4	19	3	1	»
Mardi	16	8	18	6	»	4	15	»	21	7	»	»
Mercredi	18	10	»	2	»	»	18	3	13	10	»	1
Jeudi	20	9	18	11	»	5	22	7	18	9	»	»
Vendredi	»	12	16	9	»	1	16	13	15	10	»	9
Samedi	20	14	»	»	»	»	»	7	15	10	«	1
Total	129	95	200	130	9.8	57	172	76	244	125	7	45
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	16	»	»	0.3	»	7	16	5	»	»
Lundi	»	»	18	8	»	»	»	7	19	6	4	»
Mardi	»	»	12	»	»	»	»	6	21	9	»	1
Mercredi	»	»	12	»	»	39	13	8	10	8	»	»
Jeudi	»	6	16	»	»	5	»	8	11	8	»	3
Vendredi	»	»	14	»	»	9	15	12	18	9	»	1
Samedi	»	»	14	»	»	9	18	11	»	»	»	»
Total	»	22	171	8	36.3	83.4	46	91	232	121	4	67
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	18	6	15	3	»	»	13	7	17	7	3	»
Lundi	»	6	23	9	»	»	16	7	21	6	»	»
Mardi	14	»	26	8	»	2	14	6	21	9	»	19
Mercredi	»	»	13	8	«	8	15	8	10	8	«	27
Jeudi	10	2	9	5	»	13	»	4	11	8	»	0.2
Vendredi	15	10	17	8	«	12.3	15	10	18	10	»	»
Samedi	13	»	»	»	»	»	18	10	»	»	»	«
Total	127	83	250	104	12.5	101.8	223	124	222	118	70	98.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	»	6	22	5	»	»	»	12	27	9	»	»
Lundi	»	2	25	7	»	»	»	10	25	12	»	»
Mardi	15	4	19	6	»	9	18	9	25	12	»	32
Mercredi	20	3	15	3	»	4	20	»	13	9	»	»
Jeudi	20	5	21	11	»	9	15	12	22	9	»	»
Vendredi	23	3	17	7	»	2.5	24	10	»	15	»	32
Samedi	20	11	»	»	»	»	24	9	»	»	»	»
Total	192	99	254	103	42.2	65	199	148	292	155	»	98.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	»	9	23	5	»	0.1	20.4	9.9	21.2	6.4	»	»
Lundi	19	6	25	13	»	»	20.3	11.2	21.4	14.9	«	0.5
Mardi	19	7	26	8	»	4	20.2	8.9	17.5	10.9	»	0.7
Mercredi	19	10	15	5	»	»	20.2	5.9	16.5	9.0	0.4	»
Jeudi	16	5	17	9	»	»	26.4	11.5	19.0	6.3	»	97
Vendredi	23	7	17	9	»	14	27.4	8.3	13.8	11.5	»	2.8
Samedi	20	10	»	»	»	»	25.2	9.2	19.1	4.8	»	»
Total	188	129	295	123	2	47.1	315.6	159.1	288.1	159 2	9 9	112 6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	»	8	23	8	»	»	»	«	25	21	»	»
Lundi	»	12	20	10	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi	20	12	25	12	»	»	20	»	24	18	«	»
Mercredi	19	13	19	11	»	»	»	»	24	18	»	29
Jeudi	20	14	16	8	0.8	«	16	»	21	15	»	»
Vendredi	25	»	20	10	»	39	»	»	28	16	»	»
Samedi	»	16	»	»	»	»	22	15	»	»	»	»
Total	203	156	268	165	0.8	49	116	75	301	224	»	29

Observations. — Automne

Viticulteurs ! le sulfophosphate
HUBERT

230 gr. de gaz sulfureux pur et libre
235 gr. de phosphate bi-ammonique

ne contient pas de bisulfite de soude.

Avec lui, pas de mauvais goûts tenaces à craindre, pas de limite de dose à observer !

Méfiez-vous ! les solutions bon marché sont à base de bisulfite de soude

LA LITTORALE
BÉZIERS

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

"Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. **MANUEL**, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

4986, 5409, 5455

Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à Burgy par Lugny (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Sociéte Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux que les *Solutions sulfureuses* souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Economie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 42 Dimanche 18 Octobre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
NOV 4

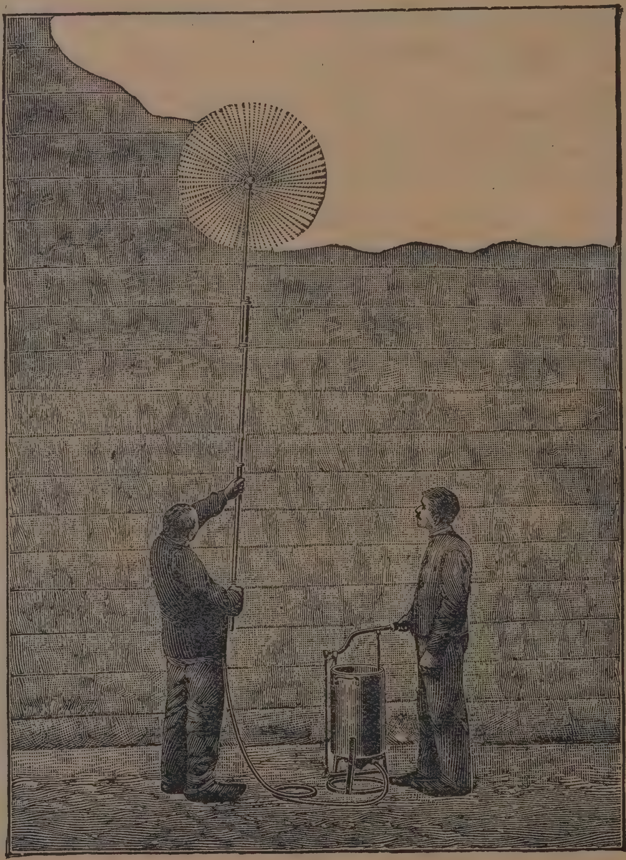
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES -BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl^ts VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite

JACQUEMIN Succès COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**, Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 15 fr.: Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS
Majoration temporaire 20 o/o

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix, un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

46e Année. — N° 42 18 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — L'Eudémis et la Cochylis ; — Sur l'Excoriose ; — Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales.
E. Hugues.................. Les mistelles.
J. Bonnet .... Essais avec fumures complètes sur les oliviers et essais comparatifs de taille.
P. Gillin.................. Trente quintaux de blé à l'hectare.
Gabriel Billault .... La vigne au Canada.
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Tarifs des transports des colis agricoles. — Foire-exposition des vins du Var.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Eudémis et la Cochylis

Les dégâts causés par ces deux insectes, mais surtout par le dernier, ont été très importants cette année dans beaucoup de régions viticoles. On va même jusqu'à admettre que, dans les vignes atteintes par le Mildiou, ils ont dépassé les dégâts de cette maladie. Et il peut très bien en être ainsi. Les dommages portant sur les grains, le pourcentage des grains détruits croît d'autant plus que le nombre de grains à détruire est plus petit ; or le Mildiou éclaircit la grappe.

Sauf erreur, cela s'est produit en 1910 : tout ce que le Mildiou avait épargné — et c'était peu de chose — a été achevé par Eudémis et Cochylis combinées.

Et ceci semble justifier la question posée ci-après par un de nos correspondants sur la substitution du Bobal au Carignan :

« Depuis que les ampélophages — Cochylis, Eudémis — dit-il, tendent à constituer, surtout dans notre arrondissement ou notre région, une maladie

endémique, une question angoissante se pose pour nous, viticulteurs. Un cépage, le Carignan, ayant au bon temps de la viticulture donné toute satisfaction à nos pères, tombe de plus en plus tous les ans en désuétude; décimé par les insectes susnommés, il ne donne plus de récoltes satisfaisantes, sa culture devient très onéreuse.

Quels sont les cépages pouvant le remplacer avantageusement ?

Dans ma région on lui substitue le Cinsaut, le Terret-Bourret et l'Alicante-Bouschet.

Ne pourrait-on pas aussi lui préférer la Counoïse de Vaucluse et le Bobal ? ou Carignan espagnol. Ce dernier cépage produit de très belles grappes peu ou pas attaquées par les insectes, mais produit-il un excellent vin ? Les éminents œnologues qui collaborent à votre estimable journal, pourraient nous le dire ; ainsi que les propriétaires possédant ce vinifera.

Les questions précitées étant d'intérêt régional, je vous serais très obligé, Monsieur le Directeur, de me répondre par la voie de votre estimable journal, et de nous faire part aussi des avis quelles paraissent susciter chez les viticulteurs, vos abonnés ».

A. B. (Hérault).

Le Bobal est une vigne très cultivée en Espagne, depuis la Catalogne jusque dans la Province de Valence, etc. Elle fut introduite en France surtout pendant la crise phylloxérique. Lui attribuait-on la propriété de résister au phylloxéra? Possible. En tout cas, on en fit des plantations assez étendues dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Il en existe encore, mais moins qu'autrefois. Il a cédé la place au Carignan, qui, d'après notre correspondant, devrait la lui céder à nouveau. Nous parlerons prochainement de son vin, qui est surtout connu des œnologues espagnols et tout particulièrement de M. Janini.

Ce que cette vigne a de particulier, c'est, outre sa grande vigueur, la grosseur de ses grappes ; elles sont énormes et constituées par un grand nombre de grains plutôt moyens au sous-moyens serrés, s'écrasant les uns les autres : c'est le type de la grappe compacte.

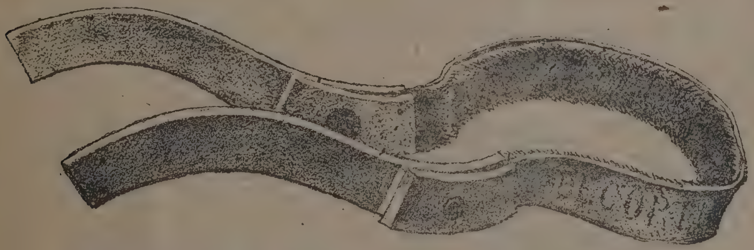
Que l'Eudémis ou la Cochylis puissent y commettre des dégâts, cela n'est pas douteux ; elles peuvent aussi passer facilement d'un grain à un autre. Mais le nombre des grains étant considérable, la proportion détruite peut être moins élevée que dans des grappes peu serrées.

Peut-être en est-il ainsi de toutes les grosses grappes compactes à petits grains telles que celles du Mourvèdre, du Morrastel, etc... En tout cas, la question mérite examen ; et nous demandons à nos lecteurs des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, du Var où le Bobal existe et même de l'Espagne, ce qu'ils en pensent.

Traitements d'hiver. — Cochylis et Eudémis étaient autrefois localisées dans les régions pluvieuses. La Pyrale avait finalement élu domicile dans les régions chaudes et sèches où elle était régulièrement combattue par l'ébouillantage et le clochage. La Pyrale ayant à peu près disparu après 1911, on n'échaude ou on ne cloche presque nulle part. Mais Cochylis et Eudémis ont, par contre, pris sa place, et peut-être est-ce seulement parce qu'elle n'est plus combattue ?

L'aérotherme type Pépin

L'efficacité de l'ébouillantage contre Cochylis et Eudémis a été établie à maintes reprises, expérimentalement et pratiquement. Comme l'une et l'autre sont à l'état de chrysalide enveloppée dans un cocon relativement épais, l'eau doit être plus chaude et maintenue plus longtemps en contact avec les écorces : en conséquence, des cafetières à réchaud et deux fois plus d'eau que contre la Pyrale. L'opération peut être faite depuis l'automne jusqu'au débourrement.



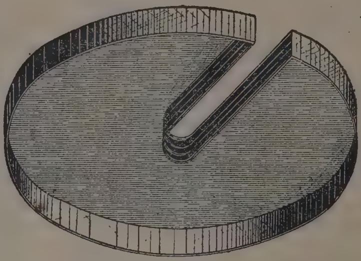
Ruban à décortiquer (vendu par G. Pépin fils aîné, à Bordeaux).

A l'automne beaucoup de ces insectes sont encore à l'état de

larves, circulant sur les bras et sur les souches, et par suite plus vulnérables. Un ébouillantage pratiqué en *ce moment* après taille ou espoudassage serait certainement très efficace.

Le clochage pourrait peut-être présenter quelque danger pour les souches tant qu'elles ne sont pas à l'état de repos hivernal. Il doit être réservé pour l'hiver.

Gant Sabaté
(vendu par la Maison Vermorel)
à Villefranche (Rhône)

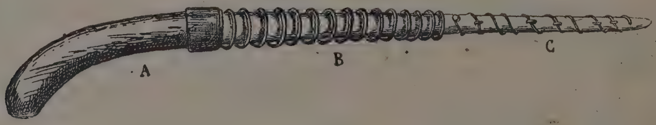


Entonnoir pour recevoir
les écorces.

Le flambage des souches avec des appareils bien construits et bien conduits, aérotherme, etc... (fig. 1), pourrait aussi donner des résultats satisfaisants. Enfin le décorticage a été largement pratiqué autrefrois, je veux dire avant la guerre, et avec des

Brosse Bertrand
pour compléter le travail
de la râpe ci-dessous.

succès variables, mais suffisants quand il a porté sur de grandes étendues. Les décortiqueurs employés sont représentés par les fig. 2 à 7. La griffe spéciale de la maison Vermorel donne un bon travail.

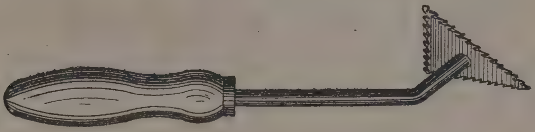


Râpe Bertrand (vendue par le Syndicat agricole des Pyrénées-Orientales, Perpignan).

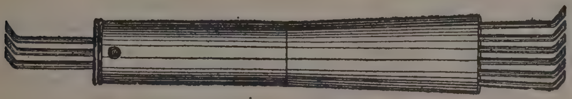
Les traitements d'hiver, pour être pleinement efficaces, doivent

porter sur de grandes parcelles, sans quoi les papillons du voisinage viennent contaminer les parcelles traitées.

Racloir à truelle
(vendu par V. Vermorel),
Villefranche (Rhône).



Avant de les pratiquer, il conviendrait cependant de s'assurer que Cochylis et Eudémis existent sur ou sous les écorces. Et ce n'est pas parce qu'une vigne a été très atteinte l'année précédente qu'elle le sera l'année suivante. Un examen sérieux des souches et de leurs écorces et même des piquets s'impose donc.



Griffe double
(vendue par V. Vermorel),
Villefranche (Rhône).

L'irrégularité des invasions de beaucoup d'insectes est une règle générale. Exemple : en 1910, violentes attaques d'Eudémis, en 1911 à peu près rien. La galéruque de l'orme détruit une année toutes les feuilles ; l'année suivante pas une n'est atteinte. De même pour la chenille du frêne.

Brosse à fil d'acier
Vendue par V. Vermorel),
(Villefranche (Rhône).

De 1922 à 1924, la fumagine de la vigne était devenue inquiétante ; on voyait partout, même formant de larges taches, des souches noires, gluantes, à raisins pourrissant ou desséchés. Cette année-ci, on n'en voit nulle part. Pourquoi ? C'est peut-être parce qu'une petite coccinelle rouge, à 7 points, s'était aussi très développée — ; et tant d'autres exemples analogues.

Afin de ne pas faire des traitements pour rien, assurons-nous donc de la présence des insectes que nous voulons détruire.

Question. — On assure que les vignes arrosées au cours de l'été, même par rigoles, n'ont pas été atteintes par la deuxième génération. Nos lecteurs ont-ils été à même de vérifier le fait ?

Sur L'excoriose

On nous écrit du Maroc :

« Je lis dans votre numéro du 20 septembre une note *sur l'excoriose*.

J'ai remarqué la même maladie, dont parle votre correspondant, depuis 5 à 6 ans déjà, et chaque année ; voici dans quelles conditions :

En 1912, j'ai commencé la constitution d'un vignoble de 40 hectares au bord du Sébou, en terrain d'alluvions très fortes du fleuve. Ce vignoble constitué en plants français venant directement d'un vignoble que je possédais depuis quinze ans déjà en Algérie.

Une partie de mon vignoble sur le Sébou, parcelle de 3 hectares environ plantée d'Aramon (franc de pied) dans un bas-fond inondé l'hiver et dont les eaux se retirent vers avril seulement, présenta, vers 1919, à la véraison, des traces d'une maladie inconnue pour moi que je n'avais jamais rencontrée dans mes vignobles algériens.

Les grappes, — la végétation étant splendide et la vigne très chargée —, se desséchaient dans tout le carré et dans la proportion des 3/4. Le feuillage ayant reçu les traitements ordinaires, était indemne de maladie.

En examinant, je vis que le mal semblait débuter par une trace annulaire noirâtre sur le pédoncule de la grappe, et, sans que cette trace s'étendit, celà était suffisant pour que la grappe se flétrit d'abord, et desséchât ensuite.

Ayant relu tous les ouvrages Viticoles, je ne trouvai cependant point à identifier la maladie ; je crus à un coup de siroco ou une forte insolation frappant des plantes gorgées d'humidité.

Quoiqu'il en soit, je recommandai à mes vignerons, à tout hasard, de forcer les sulfatages l'année suivante sur cette parcelle. Or, sans que la végétation ait diminuée, le même carré présenta les mêmes symptômes, et toutes les années ensuite, plus ou moins ; sans que la maladie s'étendit à d'autres carrés ni à d'autres cépages, et sans que la vigne se trouvât affaiblie.

Il semble donc que cette maladie n'atteigne que l'Aramon ou tout au moins qu'il y soit le plus sensible, qu'elle n'atteigne que les pédoncules des grappes à l'exclusion du bois, des racines et des autres parties vertes de la plante. Qu'il faille pour qu'elle se développe un excès d'humidité dans le sol : chez votre correspondant de l'Aude, arrosages copieux dit-il ; chez moi, bas-fond alluvionnaire, terres fortes argileuses conservant un excès d'humidité.

Des sulfatages, avant le débourrages, au sulfate de cuivre pur, faiblement dosé ; puis ensuite, et répétés, à la bouillie bordelaise, ne m'ont donné sucune amélioration.

Voici donc ma petite contribution à l'étude de cette nouvelle maladie, contribution intéressante en ce que un certain développement chez moi, spontané, a pris dans un milieu et sur un cépage définis, qu'elle persiste depuis 6 ans sans avancer ni rétrograder quant à l'aire atteinte, ce qui fait penser qu'il n'y a pas à craindre sa généralisation.

Reste à trouver le remède pour les Aramons en terrains très humides qui en seraient atteints ou peuvent l'être ».

G. Croizau.

La formation d'un anneau noir à la base des grappes est en effet un des caractères de cette maladie. Cet anneau peut s'étendre irrégulièrement, et il peut même apparaître sous la forme de tache noire au milieu de la rafle, ainsi que nous l'avons observé sur des grappes de Cinsaut venues d'Algérie l'année dernière et, ici, sur des hybrides Bouschet.

Ces altérations noirâtres se retrouvent le plus souvent très nombreuses à la base des rameaux herbacés et aoûtés ; elles ressemblent un peu à l'Anthracnose, et c'est peut-être elles que l'on cherchait à détruire dans des vignobles du Midi où l'on traitait les ceps au sulfate de fer contre l'Anthracnose vraie — qui n'y existait pas.

L'Aramon n'est pas seul atteint. L'Alicante-Bouschet l'est aussi, ainsi que le Carignan et beaucoup d'autres variétés. En ce moment la maladie doit être recherchée surtout à la base des sarments.

De l'Aude, on nous écrit :

« Le n° 38 du *Progrès Agricole* m'est parvenu le jour même ou j'ai constaté pour la première fois sur *une seule* vigne la maladie de l'Excoriose.

Je vous envoie quelques sarments, avec ou sans leurs raisins, dont le pédoncule porte à la base le cercle noir qui a déterminé le dessèchement de celui-ci et du raisin.

La vigne atteinte est de l'Aramon gris, sur 41 B et sur 1202, — fumée 2 années sur 3 —, cette année avec 100 grammes de nitrate de soude par pied. Elle a souffert durant 2 années de la sécheresse, mais beaucoup moins cette 3me année-ci.

Belle végétation, récolte abondante ; sur 8.900 pieds, 1.500 pieds environ sont atteints, les 7.408 pieds restants ont donné 3 kilos 500 par pied.

La partie nord de la vigne est indemne, seule la partie sud a été atteinte en divers points, sans former une ou plusieurs taches distinctes ».

L. G. (Aude).

Les grappes reçues avaient passé maturité, l'anneau noirâtre dont il a été question plus haut n'était plus visible. Mais à sa place ou au voisinage les fructifications du phoma sont très nombreuses.

« Au cours de ces vendanges, j'ai remarqué chez moi cette nouvelle maladie que vous appelez l'excoriose, dans deux vignes d'Aramon sur Rupestris du Lot qui ont été sulfatées 4 fois. La maladie se manifeste au moment de la véraison, des taches noires se forment sur la grappe dont les grains deviennent d'un rose mat très caractéristique. Un mot décrit bien la maladie : la grappe *se fane*, puis elle se dessèche complètement et tombe au moindre souffle, les grains restent très acides. J'avais préparé des grappes pour vous les envoyer, mais j'ai trop attendu et elles se sont desséchées, l'une d'elles était couverte de cuivre du dernier sulfatage ».

J. C. (Aude).

Le mot de « fanaison » exprime l'allure de la dessiccation des grappes.

On voit par tout ce qui précède que la maladie : 1° détruit ou endommage sérieusement les rameaux et les sarments, qui, souvent se détachent de bonne heure des coursons qui les portent, perdant toute leur récolte ; 2° amène directement la dessiccation des grappes.

Quant au traitement, il pourra en être question après la chute des feuilles.

Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales

« Dans la chronique du 4 courant, M. Ravaz publie une lettre qui interroge au sujet du Jaoumet ou raisin de Saint-Jacques.

Je consulte mes souvenirs et les notes ampélographiques recueillies en Catalogne en compagnie de mon ami Pulliat. Voici ce que j'y trouve :

Le *Jaoumet blanc*, précoce, à grains ronds, est une variété du *Jaoumet noir* ou *raisin de Saint-Jacques*, qui est lui-même une belle vàriété de la *Madeleine noire*.

La *Madeleine blanche de Jacques* aux bourgeons cotoneux d'un blanc jaunâtre, grains sphériques, chair sucrée, saveur simple, est différente du *Pinot Madeleine* de la Côte-d'Or (1re époque) et du *Saint-Jacques* qui est identique au *Lignan blanc*.

Le *Lignan* de Vaucluse porte aussi le nom de *Joannenc*. Il est supérieur à la Madeleine blanche de Jacques et identique à la *Luglienza bianca* du Piémont. Bourgeonnement vert clair ; très précoce et fertile ; grains assez gros presque ovoïdes, à chair sucrée que relève une saveur délicate. J'ai vu des treilles splendides de ce cépage chez mon ami de Rovasenda dans ses beaux vignobles de la Bicocca, à Verzuolo, non loin de Saluces.

Le *Lignan* ou *Luglienza* demande la taille longue. Son raisin de bonne conservation, supporte bien l'emballage. Son époque de maturité est entre celle de la Madeleine Angevine et du Chasselas. Ce cépage distingué mériterait d'être soigneusement sélectionné et cultivé pour la production des raisins de primeur en Algérie et dans le Midi.

Voilà une note qui pourra peut-être intéresser vos lecteurs ».

V. Sébastian.

Nos lecteurs des Pyrénées-Orientales voudraient-ils bien nous dire ce qu'ils savent sur ce cépage, qu'ils cultivent avec succès ?

L. Ravaz.

LES MISTELLES [1]

On désigne sous le nom de Mistelles, des produits essentiellement constitués par du moût de raisin additionné avant toute fermentation d'une quantité d'alcool, environ 15 o/o pour rendre le mélange infermentescible. La Mistelle est donc, en réalité, un mélange de moût de raisin et d'alcool contenant environ 15 litres d'alcool absolu par hectolitre.

Le moût de raisin, servant à la fabrication de la mistelle, peut provenir d'un cépage quelconque blanc ou noir. Si l'alcoolisation est faite sur le moût seul, après le foulage, à moins qu'on utilise des cépages dits teinturiers ou hybrides de teinturier, auquel cas le moût est rouge, les mistelles obtenues sont blanches ou plus ou moins rosées. Si l'addition d'alcool a lieu sur la vendange foulée, entière ou égrappée, provenant de raisins noirs, on obtient des mistelles rouges.

C'est au lieu même de la production des raisins que l'addition d'alcool se pratique le plus souvent, mais, depuis plusieurs années, la préparation des mistelles s'effectue aussi en dehors du pays d'origine, avec des moûts préalablement mûtés à l'anhydride sulfureux.

Les mistelles, si utiles dans l'industrie des vins de liqueur et apéritifs, dont elles constituent les matières premières sont d'autant plus appréciées que leur richesse en sucre est élevée et leur acidité plus faible. Les produits courants du commerce sont livrés à 15 o/o d'alcool et 8 à 9 o/o de liqueur, ils contiennent de 180 à 200 grammes de sucre environ par litre.

Pour atteindre cette richesse saccharine, il faut utiliser des moûts titrant 13° Baumé, soit une teneur en sucre de 225 gr. par litre. La différence entre la richesse sucrée du moût originel, et celle existant dans la mistelle obtenue, est due à l'apport d'alcool. Elle est d'autant plus grande que le titre de l'alcool employé est plus faible.

Technique de la fabrication des mistelles. — Pour les mistelles blanches ou rosées le raisin blanc ou rouge est foulé, puis pressé. On recueille ainsi du moût de goutte provenant de l'écoulement spontané, et du moût de presse fourni par le pressurage des parties insolubles du fruit.

Ordinairement, on réunit les moûts de goutte et de presse. C'est à ce mélange que l'on ajoute l'alcool nécessaire. Les proportions de moût et d'alcool dépendent du degré final que l'on désire obtenir et du titre réel de l'alcool utilisé, mais il faut tenir compte d'un phénomène qui se produit toujours dans les mélanges d'alcool et d'un liquide aqueux. C'est la contraction. Par exemple, si on mélange 85 litres de moût avec 15 litres d'alcool à 95° qui, séparément, occupent un volume de 100 litres, le volume du mélange après homogénéisation ne sera pas de 100 litres, mais un peu moins, et le titre en alcool qui devait être $0,95 \times 15 = 14°25$ si le mélange occupait réellement 100 litres, sera en réalité un peu plus fort dans la mesure où la concentration aura diminué le volume total.

La densité des deux liquides à mélanger étant très différente, il faut que le mélange du moût et de l'alcool soit très soigné pour arriver à une homogénéité parfaite.

---

(1) Office régional agricole du Midi.

La préparation des mistelles blanches ne comportent par conséquent ni macération, ni infusion, mais bien un simple mélange de moût et d'alcool, l'addition d'alcool ayant pour effet d'assurer la conservation en nature des principes dissous dans le moût et, notamment, du sucre de raisin.

Dans la fabrication des mistelles rouges, l'extraction du moût ne se fait pas. La vendange est foulée pour libérer la partie liquide, puis égrappée, et c'est sur cette vendange égrappée, constituée par le moût, les pellicules et les pépins de raisin, que se fait le mélange de l'alcool. Il faut un brassage très long et bien fait pour obtenir une répartition très égale de l'alcool, sans cela des fermentations localisées dans la masse pourraient se produire. L'opération n'est pas seulement délicate au point de vue du mélange, elle l'est aussi pour la détermination de l'alcool à incorporer, car, dans ce cas, on a affaire à chaque opération à des vendanges présentant des proportions différentes de jus et matériaux solides, proportion qu'on ne peut guère déterminer directement à l'avance.

On abandonne ensuite la vendange ainsi alcoolisée et brassée pendant un temps variable, allant souvent jusqu'à un mois et plus, dans le but d'incorporer dans le liquide des principes solubles existant dans les pellicules et les pépins, après quoi seulement, est faite la séparation de la partie liquide de la partie solide. Après égouttage, le marc est passé au pressoir, et le mélange du jus d'égouttage et de presse constitue la mistelle rouge. Les marcs pressés contiennent encore 50 o/o de leur poids environ de liquide alcoolique; ils sont généralement distillés après fermentation en présence d'eau.

Les procédés de fabrication que nous venons de décrire sont ceux généralement suivis pour préparer les mistelles. Ils permettent sans doute d'obtenir de très bons produits; mais ils présentent les inconvénients de limiter la fabrication des mistelles à la propriété, au moment des travaux pressants des vendanges et d'exiger, vu le cours élevé des alcools, une immobilisation de fonds très importants pendant une longue période. Aussi, l'emploi des moûts, préalablement mûtés à l'anhydride sulfureux, qui permet la préparation des mistelles en dehors du lieu de la production des raisins, et au moment même où on désire utiliser ces produits, s'est-il développé ces dernières années.

On désigne sous ce nom de moûts mûtés au soufre, ou plus simplement, de « *mûtés au soufre* », des moûts de raisins frais additionnés d'une dose massive d'anhydride sulfureux, 150 à 250 grammes par hectolitre, de façon à empêcher leur fermentation.

Lorsque cette addition a lieu sur des moûts de raisins blancs, dont on a séparé immédiatement après foulage les grappes et pellicules, on obtient des moûts mûtés incolores. S'il s'agit d'obtenir des moûts rouges, l'anhydride sulfureux est introduit dans la vendange foulée et égrappée. Le pressurage appliqué à une telle vendange donne un moût d'une coloration acajou peu intense, mais qui reprend la couleur franchement rouge et intense par désulfitage.

Pour procéder au désulfitage des moûts ainsi conservés, on a recours à des appareils spéciaux dont il existe plusieurs modèles travaillant soit à l'air libre, sous l'action de la chaleur, c'est le cas de l'appareil de M. Roos utilisé à Cette, ou bien sous l'action de la chaleur et du vide combinés.

Après avoir chassé l'anhydride sulfureux, la préparation des mistelles avec les moûts blancs ou rouges désulfités, se fait d'une façon identique à

celle mentionnée à propos des autres procédés, c'est-à-dire par simple mélange de moût et d'alcool.

Les mistelles les plus appréciées étant celles provenant de moûts très sucrés et pauvres en acides, c'est aux régions chaudes, produisant des raisins riches en sucre naturellement, que l'on s'adresse de préférence pour les obtenir.

Actuellement, la majeure partie des mistelles utilisées en France sont originaires de l'Algérie qui nous fournit à la fois des mistelles préparées sur place et des moûts mûtés à l'anhydride sulfureux en vue de leur fabrication.

On prépare aussi, dans les Pyrénées-Orientales, des mistelles très appréciées pour leur finesse, et une quantité moins importante dans les Corbières et quelques côteaux du Gard où l'on trouve des moûts suffisamment riches.

Parmi les pays étrangers, la Grèce et l'Espagne nous envoient sous le régime d'admission temporaire, des mistelles spéciales, telles que les Samos et produits similaires.

La plupart des auteurs qui ont étudié la concentration des moûts et de la vendange estiment que ce procédé permettrait d'obtenir avantageusement les mistelles à degrés élevés.

En 1902, dans un rapport sur la « Concentration des moûts de la vendange et du vin », présenté à la Société des Viticulteurs de France, M. Roos signale, comme existant à Marseillan, une installation faisant de la concentration dans le vide, des moûts mûtés au soufre, au moment de la vendange, et produisant des mistelles à haut titre. Il envisage la possibilité d'obtenir par ce procédé des mistelles blanches et rouges et d'en développer la production dans notre région.

Quelques années plus tard, en 1907, dans une étude sur les « Moûts concentrés », M. Etienne Marès mentionne la concentration moyenne des moûts, en vue de la production des vins doux et des mistelles.

Plus récemment, M. Ventre, au cours d'une étude détaillée, parue en 1921 dans le *Progrès Agricole :* « Les utilisations possibles de la vendange en dehors de la production du vin », classe le sirop de raisin parmi les matières premières qui mettraient à la disposition des propriétaires et négociants, le moyen d'obtenir des mistelles et des vins de liqueur d'une richesse assez élevée.

La concentration moyenne des moûts, en vue de la préparation des mistelles, est actuellement pratiquée par quelques fabricant de vins de liqueur ; ils utilisent pour effectuer cette opération les mêmes appareils permettant à la fois de désulfiter et de concentrer ces produits.

Mais cette concentration est limitée à 10 o/o par la législation en vigueur, en outre, elle n'est applicable qu'à des moûts possédant une faible acidité par conséquent déjà riches en sucre. Elle donne des résultats peu satisfaisants avec des moûts d'une acidité un peu élevée. Cela tient à l'augmentation de la teneur des acides au cours de la concentration, teneur qui ne saurait dépasser une limite à partir de laquelle l'acidité devient préjudiciable à la qualité des mistelles obtenues.

Par suite du régime fiscal auquel sont soumis les moûts fortement concentrés, il n'a pas été possible jusqu'à maintenant d'utiliser ces produits pour la fabrication des mistelles. Cependant, les moûts concentrés ainsi, obtenus sous forme de *sirop de raisin*, ramenés au 1/4 de leur volume, sous

un vide profond, offrent pour cette préparation de sérieux avantages. Ils se conservent très facilement sans addition d'aucun antiseptique en gardant leurs qualités de jus de raisin frais. Ils peuvent être emmagasinés et expédiés plus économiquement que les moûts mûtés à l'anhydride sulfureux. Enfin, désacidifiés, ils sont susceptibles d'être employés à la fabrication des mistelles, sans crainte d'élever leur acidité et d'en amoindrir leurs qualités.

Des essais de préparation de mistelles en partant du sirop de raisin, ont été effectués par M. Roos. Les résultats obtenus font espérer que les moûts concentrés, bien préparés, peuvent être utilisés avantageusement pour la fabrication des mistelles dont ils favoriseraient la production.

Puisqu'il nous est difficile d'obtenir naturellement des mistelles riches, chez nous, il nous paraît logique d'y pourvoir industriellement ; tout ce qui sera utilisé sous cette forme ne viendra pas faire concurrence à nos vins ordinaires.

Ce débouché nous paraît assez important pour retenir l'attention de l'Office agricole de notre région. S'il estime que des essais méritent d'être poursuivis, notre concours lui est entièrement assuré.

E. Hugues,
Chef de Travaux à la Station Œnologique de l'Hérault.

ESSAIS AVEC FUMURES COMPLÈTES SUR OLIVIERS

ET ESSAIS COMPARATIFS DE TAILLE

Récapitulation des résultats obtenus en 1923-1924 et 1924-1925 dans les essais sur oliviers dans les centres d'expérimentation oléicoles

---

I. Centre oléicole de Lédenon (Gard)

ENGRAIS UTILISÉS TOUS LES ANS SUR LES MÊMES ARBRES	RÉCOLTES PAR ARBRE 1923-1924		RÉCOLTES PAR ARBRE 1924-1925
—	—		—
1° Parcelle témoin, sans engrais..........	6 kg. 550	d'olives	1 kg. 300
2° Avec 40 kg. de fumier par arbre.......	11 kg. 650	—	6 kg. 600
3 Avec 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium...............	13 kg. 500	—	5 kg. 100
Avec 40 kg. de fumier, 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium............................	15 kg. 650	—	8 kg. 350
Augmentation de récolte d'olives par arbre entre les parcelles témoin et la parcelle 4..........................	9 kg. 100	—	7 kg. 050

II. Centre oléicole de La Fare (Bouches-du-Rhône)

1° Parcelle témoin	2 kg. 130	—	2 kg.
2° Avec 40 kg. de fumier par arbre	»		8 kg. 500
3° Avec 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium	8 kg. 800	—	9 kg. 100
4° Avec 40 kg. de fumier, 700 gr. de sulfate d'ammoniaque, 1 kg. de superphosphate et 400 gr. de chlorure de potassium	»		10 kg. 100
Augmentation de récolte par arbre entre les parcelles témoin et les parcelles 2 et 4	6 kg. 670	—	8 kg. 100

Nota. — En 1923, le carré où se font les essais avec fumures complètes (témoin, fumier, engrais chimiques, fumier et engrais chimiques) ayant été complètement taillé au centre de La Fare, nous indiquons seulement les résultats obtenus dans le carré où se font les essais avec les engrais minéraux.

D'autre part, nous jugeons inutile de donner les résultats obtenus avec des engrais simples, car utilisés isolément, ils ne constituent jamais une fumure complète et rationnelle.

Les engrais ayant été achetés aux cours suivants : sulfate d'ammoniaque : 135 fr.; superphosphate : 30 fr.; chlorure de potassium : 80 fr., les 100 kg., la dépense, pour pratiquer la fumure d'un arbre revient, pour les engrais minéraux seulement, à 1 fr. 60, à 3 fr. 50 avec fumier.

Ces dépenses ont donc fait produire des augmentations respectives de récoltes de : 9 kg. 100, 7 kg. 050, 6 kg. 670, 8 kg. 100, soit une moyenne de 7 kg. 750 d'olives ou un litre et demi d'huile par arbre.

Nous ferons observer que si les oléiculteurs se décident enfin à pratiquer des fumures rationnelles, c'est fort rares qu'ils obtiennent des résultats la même année ; ceux-ci ne se manifestent pas avant deux fumures.

Le centre d'expérimentations oléicoles du Var (domaine de Ste-Foix, par Lorgues) recevant sa deuxième fumure cette année, nous devrons obtenir nos premiers résultats sur la récolte de 1925. Au centre des Alpes-Maritimes (Vence), nous avons commencé notre première fumure cette année.

ESSAIS COMPARATIFS DE TAILLES ANNUELLES ET BISANNUELLES

I. Centre de Lédenon

Années	Oliviers élagués tous les ans			Oliviers soumis à la taille bisannuelle		
—	—			—		
1921	12 kg. 500	d'oliv.	p. arbre	14 kg. 900	d'oliv.	p. arbre
1922 (pas de récoltes)	2 kg. 080	—	—	1 kg. 230	—	—
1923	11 kg. 800	—	—	2 kg. 800	—	—
1924	16 kg. 600	—	—	11 kg. 100	—	—
Moyenne par an	10 kg. 700	—	—	7 kg. 500	—	—

II. **Centre de La Fare**

1921................	12 kg. 500	—	—	9 kg. 400	—	—
1922 (pas de récoltes).	4 kg. 060	—	—	2 kg. 010	—	—
1923................	10 kg. 740	—	—	8 kg. 230	—	—
1924 (pas de récoltes).	2 kg. 700	—	—	1 kg. 700	—	—
Moyenne par an..	7 kg. 550	—	—	5 kg. 330	—	—

Les essais sont donc tout à l'avantage des élagages annuels.

Il est utile de faire remarquer que ces deux carrés ont reçu jusqu'à maintenant les mêmes soins et les mêmes fumures et, que le temps nécessaire pour élaguer un arbre tous les ans, est moins onéreux que de pratiquer une taille complète tous les deux ans selon l'usage courant.

Aux centres de Lorgues et de Vence ces essais ont été commencés cette année, nous publierons donc les premiers résultats après la prochaine récolte.

J. Bonnet,
Service régional de l'oléiculture
3, rue Goudard, Marseille.

TRENTE QUINTAUX DE BLÉ A L'HECTARE

EN TUNISIE (1)

Dans son magnifique discours d'ouverture du congrès agricole à Tunis en avril 1924, M. le Résident général Lucien Saint rappelant en un substantiel tableau l'œuvre de la colonisation française en Tunisie de 1881 à 1924, disait que dès 1913, avant la Grande Guerre, « on citait en Tunisie quelques fermes françaises dans lesquelles on avait obtenu des rendements de 22 quintaux de blé en hectare ».

En 1925, c'est avec une légitime fierté de l'effort agricole français dans la Régence que l'on peut dire que le rendement de 30 quintaux de blé à l'hectare a été réalisé dans quelques fermes.

30 *quintaux à l'hectare en Tunisie*, c'est tout un symbole. C'est le but vers lequel on tendait depuis plus de 20 ans. Mais c'est aussi, et il faut le dire bien haut, le triomphe de la volonté tenace, persistante dans l'effort incessant de la science mise au service de la pratique, de tous les facteurs capables de conduire le producteur dans la voie des hauts rendements en grains.

On a peine à imaginer tout ce qu'il a fallu d'énergie pour atteindre sous le climat Nord-Africain ce rendement de trente quintaux à l'hectare, déjà parfois entrevu mais bien rarement réalisé dans l'Afrique du Nord. Certes, on cite des chiffres plus élevés en France, en Belgique, en Angleterre, en Italie, en Amérique, mais dans des pays ou la culture du blé est depuis longtemps en progrès, dans des contrées où la végétation ne connaît ni une pluviométrie réduite, ni une température souvent excessive au printemps et au début de l'été, avec la menace constante du siroco qui souvent compromet les plus belles expérances.

(1) De la *Dépêche tunisienne*.

30 *quintaux à l'hectare*, c'est la résultante de tout un programme auquel ont heureusement collaboré les *praticiens* et *les techniciens*. C'est le résultat d'une méthode rationnelle de culture du blé dont les règles sont *la préparation des terres*, le *choix des semences* et *l'emploi des engrais chimiques*.

Préparation des terres. — La préparation des terres pour la culture du blé a fait l'objet en Tunisie de recherches nombreuses, d'essais comparatifs incessants dont on a pu dégager une technique culturale précise au moins pour les terres du nord de la Régence à pluviométrie dépassant en moyenne 250 à 300 millimètres de pluie utile dans la période de végétation. Cette technique comprend :

1° Les labours préparatoires longtemps dits *labours de printemps* et que l'on exécute de plus en plus *après la moisson* en *automne et en hiver*.

2° Les façons de recroisement que l'on donne d'autant plus nombreuses qu'il y a plus de mauvaises herbes à détruire et de mottes à pulvériser.

Choix des semences. — Le choix des semences atteint une importance d'autant plus considérable qu'il s'agit de donner à la terre mieux travaillée plus profondément ameublie, un outil mieux en rapport avec sa fertilité. C'est assurément la partie la plus difficile parce qu'elle procède de recherches dans lesquelles il s'agit d'améliorer, de perfectionner non plus un milieu inerte, mais un être vivant, la *semence* qui doit produire le plus grand nombre possible d'individus par plant, d'individus sains, bien acclimatés, résistants aux maladies, aux accidents de végétation et ayant les qualités demandées par le commerce des céréales. La tâche est ardue et l'on sait justement gré au Service Botanique de Tunisie des réalisations déjà obtenues et de ses travaux en cours, gage de variétés encore plus prolitiques.

Il faut dire aussi que le traitement des semences contre les maladies des noirs a fait de réels progrès en Tunisie.

Emploi des engrais. — L'emploi des engrais chimiques a suivi également une marche progressive et l'on imagine facilement deux courbes à peu près parallèles qui indiqueraient par exemple la première l'augmentation des rendements en blé à l'hectare et la seconde l'accroissement du tonnage de superphosphate employé en Tunisie surtout dans ces dix dernières années. Des recherches sont en cours d'ailleurs pour mieux préciser encore le mode d'action des engrais et les formules d'engrais chimiques qu'il convient d'employer suivant les plantes et les sols.

Lutte contre les mauvaises herbes. — Mais il est un point qu'il convient de mettre tout particulièrement en lumière dans l'augmentation des rendements en blé, dans la marche vers les 30 quintaux de grains à l'hectare, c'est la lutte à la fois contre un climat sec ou à pluviométrie capricieuse et *contre les mauvaises herbes*.

Retenir dans la terre les eaux de pluies d'hiver afin d'en constituer comme une réserve où les plantes viendront s'approvisionner au fur et à mesure des besoins de la végétation.

Détruire, proscrire à tout jamais les mauvaises herbes, folle avoine, ravenelles, moutardes, coquelicots, aiguillettes, chiendent, liserons, etc., voilà aussi la caractéristique du magnifique effort des colons français de Tunisie et de tous ceux qui, suivant leur exemple, visent à augmenter sans cesse les rendements culturaux et l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires.

Simple comparaison. — Une simple comparaison fera mieux comprendre les progrès réalisés. Il y a 20 ou 30 ans avec une pluviométrie aussi faible que celle de 1924-25 (de l'automne 1924 à l'été 1925), nous aurions eu en Tunisie une récolte franchement déficitaire, même dans la région à céréales du Nord. Grâce au Travail rationnel du sol, à l'emploi méthodique des semences et engrais, l'année 1925, sans être une année de très grosse récolte a permis d'obtenir dans le Nord de la Régence des rendements en grain qui sont comme la récompense de la bonne culture.

Le but à atteindre. — Certes, quand nous parlons de 30 quintaux à l'hectare il s'agit là encore de quelques fermes. Le but peut paraître lointain pour un grand nombre d'agriculteurs, mais la voie est tracée. Tous savent ce qu'il faut faire pour la suivre.

Trente quintaux à l'hectare, c'est comme un phare lumineux qui indique l'idéal à atteindre d'abord et à dépasser ensuite, car le blé est une plante vraiment merveilleuse et qui est reconnaissante des soins qu'on lui prodigue.

Les trente quintaux ont été atteints. En route pour les quarante quintaux à l'hectare.

P. Gillin.

LA VIGNE AU CANADA (1)

La vigne existe et vit dans la province de Québec, soit à l'état indigène, soit cultivée. On la rencontre presque partout, le plus souvent plantée sans soin, en terrains frais comme en terrains secs ; à l'ombre comme au soleil ; en plein vent comme aux bonnes expositions ; ne recevant aucune taille d'été ni d'hiver. Il est cependant des vignes qui vivent dans cet état depuis cinquante ans et plus et qui mûrissent des grappes, chaque année, et ceci même dans les comtés de L'Islet et même de Kamouraska. Devant ces exemples, n'y aurait-il pas lieu d'espérer qu'avec une culture reconstituée sur de nouvelles bases, qu'il serait possible, en choisissant les variétés, de récolter du raisin bien mûr, dans une partie de la province de Québec.

Pour ma part, je suis convaincu que cette culture peut subir des améliorations qui rendraient la culture assez facile, et voici pourquoi :

Le climat. — Premièrement, il faut à la vigne et à chaque cépage une certaine somme de chaleur pour mûrir ses fruits. C'est donc le climat qui peut déterminer, dans une certaine mesure, les limites dans lesquelles peut se mouvoir la culture de la vigne ; mais si chaque région a son climat, ou climat général, il peut y avoir une foule d'influences secondaires telles que l'exposition, la nature du sol, le choix des variétés et les influences locales qui permettent de cultiver la vigne là où souventefois, à première vue, sa culture peut paraître impossible.

Ainsi, par exemple, nous avons dans les comtés de L'Islet et de Kamouraska un grand nombre de cultivateurs qui ont simplement quelques pieds de vigne, dont le raisin mûrit très bien à chaque année. Il y a de la vigne depuis plusieurs générations et les cultivateurs que j'ai visités m'ont affirmé que les années où le raisin ne mûrissait pas étaient excessivement rares.

---

(1) Extrait d'une communication à la Société de Pomologie de Québec.

J'ai rencontré à Saint-Jean-Port-Joli un vieux prêtre, M. l'abbé Blanchet, qui a une dizaine de pieds de vigne de la variété Concord, variété tardive, et qui, cependant mûrit bien son fruit à cet endroit. A Trois-Saumons, j'ai vu un cultivateur qui a récolté jusqu'à 1.200 livres de raisin. Ses vignes sont cultivées sur des terrains graveleux, de coloration rouge et bien abrités. J'ai aussi trouvé dans cette région un raisin vert produisant de très belles grappes. Les fruits sont dorés à la maturité qui arrive du 15 au 20 septembre. Je ne veux pas dire par là que l'on pourrait cultiver la vigne avec avantage dans cette région ; mais il est parfaitement possible à chaque cultivateur de récolter à peu de frais, de très belles grappes, bien mûres, en septembre ; et si cette culture réussit en petit dans les comtés de L'Islet et de Kamouraska, elle peut se faire avec avantage dans les régions plus favorisées par un climat plus hâtif et plus chaud, et surtout en choisissant un sol favorable.

Le sol et l'exposition. — Ce sont généralement les sols de couleur foncée, noirs ou rouges, fortement colorés par les oxydes métalliques, qui absorbent le plus de chaleur, car ce sont ceux qui conviennent le mieux à la culture de la vigne et qui donnent les meilleurs produits.

D'une manière générale, on peut dire que la vigne aime les cailloutis, qu'elle peut se contenter de sols formés de débris rocheux ou de gravier, de sables secs, souventefois de sols qui n'ont qu'une valeur restreinte, autre que celle de la culture de la vigne ; mais dans ces sols, un bon défoncement à une profondeur de 18 à 20 pouces, et même plus, est indispensable en faisant la plantation.

Il est peut-être vrai que ces débris rocheux peuvent être embarrassants pour les façons culturales à donner au sol, mais il n'en est pas moins vrai que ces sols agissent d'une façon remarquable sur la qualité des produits. Ils s'échauffent facilement et gardent leur chaleur qu'ils déversent ensuite sur la plante par rayonnement, pendant la nuit. Ces sols s'égouttent très bien et sont faciles d'aération ; ils doivent être bien ensoleillés, plutôt secs, et avoir une bonne exposition.

Nous avons de ces sols dans la province de Québec, en quantité. Je citais les comtés de Kamouraska et de L'Islet, mais nous avons les mêmes sols dans le comté de Lévis, et l'année dernière, quoiqu'elle fut défavorable, j'y ai vu du raisin bien mûr et de qualité parfaite. Les côtés du fleuve du comté de Portneuf la région des Tois-Rivières et surtout les environs de Montréal, sont des endroits où il est facile de trouver de bons terrains à vigne, très bien exposés.

Les variétés. — Nous avons ensuite la question des variétés qui est tout aussi importante que le choix du sol. On pourrait les diviser en deux catégories : les variétés américaines et les variétés européennes. La variété la plus hâtive est certainement la Champion, mais elle est pauvre de qualité et devrait être cultivée le moins possible. Nous avons ensuite trois bonnes variétés presque aussi hâtives et bien supérieures en qualité, ce sont les suivantes, à savoir : la Wyoming, l'Early Daisy et la Winchell qui font très bien dans la région de Québec, ainsi que la Moore hâtive, la Delaware, la Mc Tavish et la Concord.

Nous pourrions avec avantage consulter les rapports des fermes expérimentales qui ont déjà fait un excellent travail sur le sujet, et si je ne me trompe point, il y a actuellement, dans ces fermes, plusieurs variétés en observation qui promettent beaucoup.

Parmi les variétés européennes, bon nombre ont été essayées ; quelques-unes ont donné satisfaction, mais il y a là un champ d'étude très vaste. Je sais que l'on reproche à ces vignes de n'être point assez rustiques ; mais je me demande si tel est bien le cas ; et je lisais un rapport d'un producteur des Etats-Unis qui disait : « Je me suis procuré, à différentes reprises, plusieurs milliers de plants de vigne française ; j'en ai fait venir des environs de Paris, Jura, de Salins, de Bordeaux et d'ailleurs ; tous vécurent, mais après plusieurs années tous furent rejetés ». Ces insuccès furent attribués au climat. Cependant, tout à côté des vignes mourantes, prospéraient leurs satellites végétaux tels que pêchers, abricotiers et poiriers. Nombre d'autres essais furent faits et chaque fois on a pu constater que la vigne européenne était moins rustique au bout d'une trentaine d'années qu'au début de son acclimatation.

D'autre part, nous savons parfaitement que le phylloxéra qui a détruit les vignes européennes vit sur la vigne américaine sans lui causer de dommages, et voici ce que nous dit M. Durand, professeur de viticulture et directeur de l'École d'Agriculture d'Ecully, Rhône : « Dans presque toutes les vignes américaines, aux racines ligneuses, la piqûre du phylloxéra ne pénètre que la couche superficielle. La blessure faite par l'insecte est bénigne et lors de la desquamation, la racine reste saine.

Au contraire, chez toutes les vignes européennes, les piqûres de l'insecte pénètrent jusqu'au cylindre central qu'elles atteignent même ; il en résulte des nécroses qui persistent après la desquamation et qui sont le point de départ de la mortification des racines ».

C'est donc par une différence dans la constitution de la racine, qui permet une plus grande pénétration du rostre du phylloxéra, qu'on explique la résistance relative des vignes américaines et la non-résistance des vignes européennes, et il y a tout lieu de croire que lorsque les vignes européennes seront greffées sur les vignes américaines elles pourront parfaitement s'acclimater. Il y a certainement là une étude fort intéressante à conduire et qui donnera, j'en suis convaincu, d'excellents résultats. On pourrait aussi ajouter les vignes indigènes, car si la plupart ne donnent qu'un petit raisin aigrelet, il y a, par contre, certaines variétés qui donnent un raisin bien passable et qui ne peut faire que s'améliorer par la culture.

Gabriel BILLAULT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Tarifs des transports des colis agricoles. — Voici les prix de transport des colis agricoles, tel qu'il est actuellement applicable après la majoration des tarifs et compte tenu du double décime :

De 0 à 100 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 4 fr. ; de 31 à 40 kilos, 4 fr.

De 101 à 150 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 5 fr. 45 de 31 à 40 kilos, 6 fr. 85.

De 151 à 200 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 4 fr. ; de 21 à 30 kilos, 5 fr. 45 ; de 31 à 40 kilos, 8 fr. 30.

De 201 à 250 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 5 fr. 45 ; de 21 à 30 kilos, 7 fr. 55 ; de 31 à 40 kilos, 8 fr. 30.

De 251 à 300 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 5 fr. 45 ; de 21 à 30 kilos, 7 fr. 55; de 31 à 40 kilos, 9 fr. 70.

De 301 à 400 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 6 fr. 85 ; de 21 à 30 kilos, 9 fr. 70; de 31 à 40 kilos, 12 fr. 55.

De 401 à 700 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 8 fr. 30 ; de 21 à 30 kilos, 11 fr. 80; de 31 à 40 kilos, 15 fr. 40.

Au delà de 700 kilomètres : jusqu'à 20 kilos, 8 fr. 70 ; de 21 à 30 kilos, 12 fr. 40 ; de 31 à 40 kilos, 16 fr. 25.

Désignation des marchandises. — Voici la liste des denrées auxquelles peut s'appliquer le transport par colis agricoles :

Animaux abattus (agneaux, chevreaux, cochons de lait, pigeons, lapins, volailles), beurres, champignons frais, charcuterie, coquillages frais, cornichons frais, crème, crustacés (homards, langoustes, crevettes, écrevisses, crabes), escargots, fromages, fruits frais (citrons, fraises, olives, oranges, raisins, etc.), gibier abattu, graisses (margarine, saindoux, suif frais), huiles comestibles, en estagnons métalliques), huîtres, lait, légumes frais, pommes de terre, melons, miel, œufs, poissons, viandes, vins.

Le présent tarif n'est applicable qu'aux denrées ne dépassant pas 15 francs par kilo.

Foire-Exposition des vins du Var. — Sous les auspices de la Société d'agriculture de Brignoles et avec le concours de l'Office agricole départemental, aura lieu à Brignoles, les 12 et 13 novembre prochain, la 4e Foire-Exposition des vins du Var.

Cette importante manifestation vinicole est appelée comme les précédentes au plus grand succès tant par sa parfaite organisation que par le nombre considérable de participants qui mettent ainsi en valeur les vins du Var de toute première qualité si renommés dans le gros commerce.

Le Comité d'organisation n'a rien négligé pour faire briller cette-foire-exposition du plus vif éclat.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques demandes en réapprovisionnement ont donné un peu d'animation aux affaires de gros à gros sur place, pour les vins vieux, les prix n'ont pas beaucoup varié ; on a payé des vins rouges 8° du Midi de 89 à 95 fr. ; des 9° de 95 à 100 fr. ; des 10° de 102 à 105 fr. En nouveaux dont quelques arrivages ont été reçus ces jours derniers, des 8° à 8°5 ont été traités de 87 à 90 f.. Des Algérie 1924, l'ont été de 112 à 115 fr. pour des 11° et de 118 à 122 fr. pour des 12° ; il n'a pas encore été reçu de vins nouveaux de cette provenance, ceux en route ne donneront pas lieu à grandes transactionss ans doute, ce seront pour la plupart des marchandises livrées sur marchés. Les vins blancs, surtout à forts degrés, sont demandés. Les Algérie 10 à 11° se traitent de 116 à 125 fr. ; les vins du Centre faisant 8 à 9°, de 100 à 105 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Situation stationnaire. Demande toujours soutenue en hauts degrés rouges et blancs d'Algérie, dont les prix sont légèrement en hausse avec ceux de

la semaine précédente. Pas d'affaires en nouveaux, en raison de la lenteur du trafic qui restreint les arrivages.

La vente aux détaillants suit son cours normal ; ceux-ci font des commandes au fur et à mesure de leurs besoins.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 octob.	Cours du 12 octob
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		logé	logé
9 à 10°	de	7 francs	7 francs le degré
10 à 11°		le	non logé
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	degré	6 fr. 25 le degré
Costières	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 octobre	Cours du 13 octobre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	60 à 65	»	»
8 à 9°	65 à 70	8°.— 55	8°. — 55
9 à 10°	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	10°1/2. — 75	11°. — 75
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Montpellier. — *Les ventes de vin pour l'armée.* — L'achat de 5.000 hectol. de vin pour l'Armée du Rhin, objet de l'adjudication du 7 octobre 1925, à Montpellier, a eu lieu au prix moyen de 84 fr. 40 l'hect. sur gare de Lunel.

Conditions imposées : Vin de 9 degrés couverts au Malligand livré sur gare en w.-r. bois mis pendant 20 jours à la disposition de l'Administration militaire.

Mudaison. — On nous signale la vente de 1100 hectolitres de vin rosé, 10°2, partie de la récolte 1925 de la petite Motte, au prix de 81 fr. l'hectolitre, sur place.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 7 octobre 1925.

Vins : Rouge courant 1925, logé le degré, 7 à 7 fr. 50 nu, pris à la propriété frais en sus. Rosé 1925, logé 7 fr. 50 ; blanc, pas d'affaires.

Vins Algérie et Espagne, pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 octob.	Cours du 9 octob.
		Vins nouveaux sous marc	Vins nouveaux logé
7 à 8°	60 à 62	6,25 à 7 fr. le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
8 à 9°	63 à 66	logé 7 à 7 fr. 50	7,50 à 7 fr. 75 le
9 à 10°	67 à 75	le degré	degré
10 à 12°	75 à 81		
Vins rosés	7 à 7 fr. 25 le d.	7,50 à 8 fr. le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs	7 fr. 50 le d.	»	»

Récolte 1924 : Vins rouges de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 10 octobre :

Vins rouges 1924, de 8 degrés, »» fr.; 8 à 11 degrés, de 68 à 80 francs.

Récolte 1925, logé à 7 fr. le degré

Blancs rosés, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 11 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er oct.	Cours du 8 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	»	logé 7 fr.
8 à 9	à	logé	à 7 fr. 25 le d.
9 à 10°..........	7 fr. 50	de 7 francs à	non logé
10 à 11°..........	le	7 fr. 50	6,50 à 7 fr.
11 et au-dessus.	degré	le degré	le degré

Récolte 1924 : Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 69 à 73 fr. ; vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 78 à 79 fr.; vins rouges, de 11 à 12 degrés, de 79 à 85 fr.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 10 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 83 fr. ; 1925, de 6 fr. 50 à7 fr., sous marc.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Paziols (Aude). — La cave coopérative vient de vendre un lot de 6.000 hectos de la récolte 1925, vin pesant 12 à 13 degrés, au prix de 7 fr. 50 le degré, nu pris en cave.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 octob.	Cours du 10 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°..............	logé	7 francs à	logé
8 à 9°..............	7,25 à7 fr. 50	7 fr. 25	7 fr. le degré
9 à 10°..............	8 fr. 50	le degré	
10 à 11°..............	le degré		
11 à 12°..............			
12 à 13°..............			

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 7 octobre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; rouge nouveau 1925 : 8 à 9 degrés, non logé, le degré 6 à 6 fr. 50 ; rosé vieux, blanc vieux, manquent. Algérie : rouge 1er choix 1924, 10 à 12 degrés, 86 à 98 fr.; 10 à 11 degrés 1925, 84 à 90 fr.

VAR. — **Brignoles**, 11 octobre 1925. — La cotation actuelle est sur la base de 7 fr. le degré pour les logés fin décembre.

Les vendanges ont été faites par un temps superbe et le Var produira sans conteste des vins de parfaite qualité.

ALGERIE.— Alger. — Du 3 octobre 1925 :
Vin rouge :
1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.
Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.
Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25.
Vins blancs :
De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.
Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉ AUX RAISINS

Châteaurenard. — Raisins chasselas extra, 220 ; raisins chasselas beaux, 200 ; raisins noirs aramons, 110 ; raisins gros verts, extra 100.

Perpignan. — Muscats, le kilo, 1,75 à 2,25 ; raisins, le kilo, 1,40 à 1,75.

Halles de Paris. — Raisins d'Algérie, manque. — Midi : blanc 100 k., 110 à 350 ; noir, 100 k., 120 à 250 ; œillade, 100 k., 160 à 200 ; muscat, le kilo, 2 à 4 ; chasselas Moissac avec sarments, 3 à 4 ; chasselas de Paris, blanc, manque ; noir, manque ; d'Espagne, manque ; d'Espagne muscat, le kilo, 4,50 à 5,50.

Avignon. — Clairettes, 120 à 140 fr. ; gros verts, 90 à 130 fr. ; olivettes, 175 à 190 fr. ; œillades, 175 fr. les 100 kilogs.

Carpentras. — Marché du 11. — Raisins de table : œillades, 110 à 130 fr. ; clairettes, 100 à 130 fr. ; olivettes noires, 190 à 210 fr. ; gros verts, 85 à 105 fr. ; vendanges 50 à 60 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque; rectifié, de 95 à 97°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers, Narbonne. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 335 fr.

Perpignan. — Alcool, 680 fr. les 100 degrés.

Alger. — Trois-six de marc, 560 à 580 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé..........	127,25 127 P.	126,25 P.	125,25 P.
Seigle.......	92 N.	92 N.	92 N.
Avoine noire.	94, 94,25, 94,50 P.	94 A.	96,25 P.
Avoine.......	90 A.	90,50 A.	93 A.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 131 à 132 fr. les 100 kilos ; Blé tendre colon (Chéliff), marchandise rare, 135 à 136 fr. ; Blé tendre colon

(plaine), sans affaires; Blé dur colon supérieur (sans affaires), 140 à 141 fr.; Blé dur colon, toutes provenances, 135 à 137 fr.; Orge colon ou supérieur, sans affaires, 90 à 92 fr.; Orge, été, sans affaires, 88 à 89 fr.; Avoine, affaires rares, 88 à 98 fr.

Bestiaux

Paris-*La Villette*. — Cours approximatifs constatés par kilo poids vif:

	1re qualité	2e qualité	3e qualité	Extra
Bœuf	5 10	4 26	6 20	5 58
Vaches	5 10	4 20	6 15	5 76
Taureaux	4 56	3 98	6 25	5 02
Veaux	7 32	6 79	5 22	7 80
Moutons	6 50	5 40	4 36	7 18
Porcs	7 20	6 70	5 80	» »»

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais 50 à 55 fr,

La Rochelle (Charente-Inf.) — Pommes de terre rondes jaunes 38 à 40 fr. les 100 kilos.

Lectoure (Gers). — Pommes de terre 60 fr. les 100 kilos.

Lyon. — En raison des travaux de saison de la culture, les offres sont moins nombreuses et il s'ensuit une légère fermeté dans les prix. La demande a été bonne au cours de cette semaine. On cote : Early rosé Poitou, Touraine, Orléanais 45 à 46 fr.; Côte-d'Or, 45 à 46 fr. Simili Early Côte-d'Or, 35 à 36. Puy-de-Dôme, 30 à 32. Institut de Beauvais Jura, Saône-et-Loire, 30 à 31. Loire, 30 à 31. Limousin, 30 à 31. Allier, 30 à 31. Allier, 30 à 31. Fin-de-Siècle Jura, Saône-et-Loire, 33 à 34. Ronde jaune Puy-de-Dôme, 30 à 31, le tout aux 100 kilos en vrac sur wagon départ.

PAILLES ET FOURRAGES

Clermont-Ferrand (P.-de-D. — Foin 25 fr.; luzerne 30 à 32 fr.; sainfoin, 24 fr.; regain 20 fr.; pailles de blé 15 fr.; de seigle 20 fr.; d'avoine 15 fr. les 100 kilos.

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Foin en balles pressées 23 fr.; pailles de blé 13 fr. 50 les 100 kilos. Demande calme ; la culture à des regains.

Lyon. — A signaler quelques demandes au cours de cette semaine. Les prix sont sans changement et l'on cote : paille de blé en gerbes Jura, Yonne, Côte-d'Or 9 à 10, Saône-et-Loire 10 à 11, pressée Isère 13 à 14. Paille de seigle brute 13 à 14, triée 23 à 25 Loire, Haute-Loire. Foin pressé Franche-Comté 21 à 22. Côte-d'Or 22, Isère 21 à 23 suivant rayon, le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 128 à 133 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 128 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 226 à 231 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 228 à 233 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imprimerie Rouméjous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 4 octobre au Samedi 10 octobre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	22	8	16	5	»	3	23	6	15	8	»	6
Lundi	22	16	18	»	»	»	20	12	14	9	»	14
Mardi	20	11	18	12	»	4	17	5	14	9	»	0.1
Mercredi	21	14	17	12	»	2	23	8	14	9	»	0.1
Jeudi	19	13	18	»	0.1	»	18	5	15	12	»	0.2
Vendredi	17	7	18	6	0.2	»	11	»	16	7	»	1.1
Samedi	14	5	20	6	»	»	15	1	14	10	«	0.2
Total	264	169	325	162	10.1	66	299	113	346	189	7	66.7
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	15	»	»	18	17	12	16	7	»	6
Lundi	»	»	14	10	»	8	»	13	17	9	»	»
Mardi	»	»	16	14	»	»	19	8	18	7	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»	»	7	20	9	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	1	»	11	»	»	»	»
Vendredi	15	»	14	»	»	0.3	»	7	19	7	2	»
Samedi	»	»	14	»	»	0.2	»	4	»	»	»	»
Total	15	22	244	32	36.3	110.9	82	153	322	160	6	73
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	»	12	10	7	»	5.1	»	»	12	7	»	39
Lundi	»	12	17	»	»	»	17	10	17	11	»	0.6
Mardi	18	7	23	7	»	»	19	10	20	12	»	»
Mercredi	»	»	19	5	«	»	18	19	20	8	«	»
Jeudi	21	13	18	5	»	»	25	12	19	4	»	»
Vendredi	17	»	20	3	«	«	19	9	20	4	»	»
Samedi	12	7	13	4	»	»	12	7	22	5	»	«
Total	195	184	380	132	12.5	106 9	333	181	352	169	70	138.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	24	5	15	9	»	26	24	10	20	9	»	»
Lundi	23	8	18	»	»	»	27	9	22	9	»	»
Mardi	»	9	24	13	»	2	29	10	»	»	»	»
Mercredi	25	14	20	7	»	»	28	10	22	12	»	1
Jeudi	20	13	21	1	»	»	27	9	23	10	»	»
Vendredi	22	11	22	9	»	»	»	»	26	10	»	»
Samedi	19	6	24	12	»	»	24	11	23	15	»	»
Tota	325	165	398	154	42.2	93	358	207	428	220	»	99.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	23	6	18	5	»	»	28.6	10.5	21.1	7.9	»	0.3
Lundi	27	7	21	12	»	5	28.4	11.5	20 1	6.5	«	»
Mardi	»	8	25	12	»	»	27.2	11.5	23.6	13.1	»	»
Mercredi	30	8	18	11	»	»	27.0	9.3	23.4	9.7	0.2	»
Jeudi	22	12	21	5	»	0.1	25.8	13.5	22.5	7.0	»	»
Vendredi	»	»	24	13	»	»	23 0	10.5	22.0	13 5	»	»
Samedi	25	12	23	15	»	»	23.5	12.8	21.4	11.3	»	»
Total	315	182	445	196	2	52.2	499.1	238.7	441.9	228 2	10.1	142.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	26	16	13	6	»	6	»	15	25	18	»	»
Lundi	30	11	19	8	»	»	»	16	23	15	»	»
Mardi	»	11	20	12	»	»	»	»	22	15	«	»
Mercredi	25	9	25	14	»	»	21	16	22	18	»	»
Jeudi	27	16	22	»	6	«	22	17	28	18	»	»
Vendredi	25	16	21	12	»	»	22	»	23	18	»	»
Samedi	»	»	20	12	»	»	22	17	22	18	»	»
Total	336	235	408	229	6.8	55	203	156	466	344	»	29

Observations. Automne

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr. Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son traitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des produits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

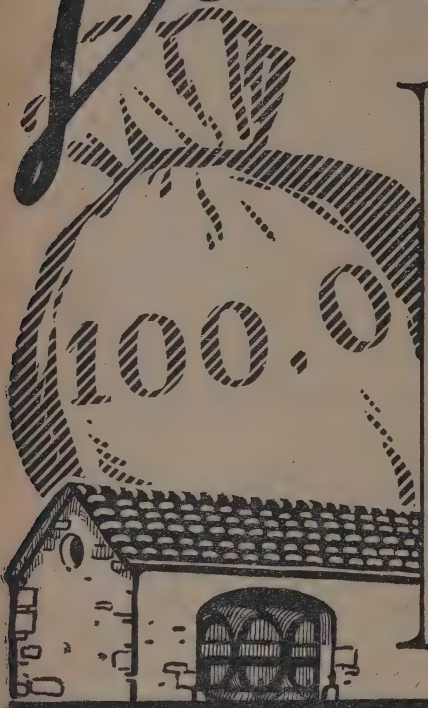
Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.
Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

Dam

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL, A MONTSEVEROUX** (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, **demander magnifique** Catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C., Béziers, N°s 7010-7011.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, n. 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

40me ANNÉE **1925** Prix franco : 4 fr. 40

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 2 fr. 50 franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

SULFITEZ vos VENDANGES

avec le

SOUFRE A COMBUSTION SANS COULURE

GLORIA-SCHLŒSING

(Breveté S. G. D. G.)

(Garanti à 95 o/o de pureté)

Plus sûr, Plus simple, Moins coûteux que les *Solutions sulfureuses* souvent impures, parfois nuisibles, toujours très chères.

Produisez vous-même instantanément et à peu de frais votre acide sulfureux pur, en brûlant des Bougies ou des Briques GLORIA.

Le Soufre **GLORIA-SCHLŒSING** brûle totalement.

Il dégage le double de son poids en anhydride sulfureux pur sans mauvais goût étranger.

Réalise 80 o/o d'Economie environ sur les Solutions sulfureuses.

Renseignements gratuits avec prix, sur demande.

L'addition au moût de phosphate d'ammoniaque dissous dans les solutions sulfureuses, est rarement utile.

Elle est parfois nuisible et toujours coûteuse.

En tous cas, si besoin est, ce sel peut toujours être très facilement incorporé seul.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46ᵉ ANNÉE. — N° 43 DIMANCHE 25 OCTOBRE 1925

TOME LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône).

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

GARDEN LIBRARY

4986, 5409, 5455

Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740

greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,

Propriétaire-viticulteur aux **Sables**

Villefranche (Rhône)

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à BESSELUE et MOULIN ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du *"Progrès Agricole et Viticole"*

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2** fr. 50 franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

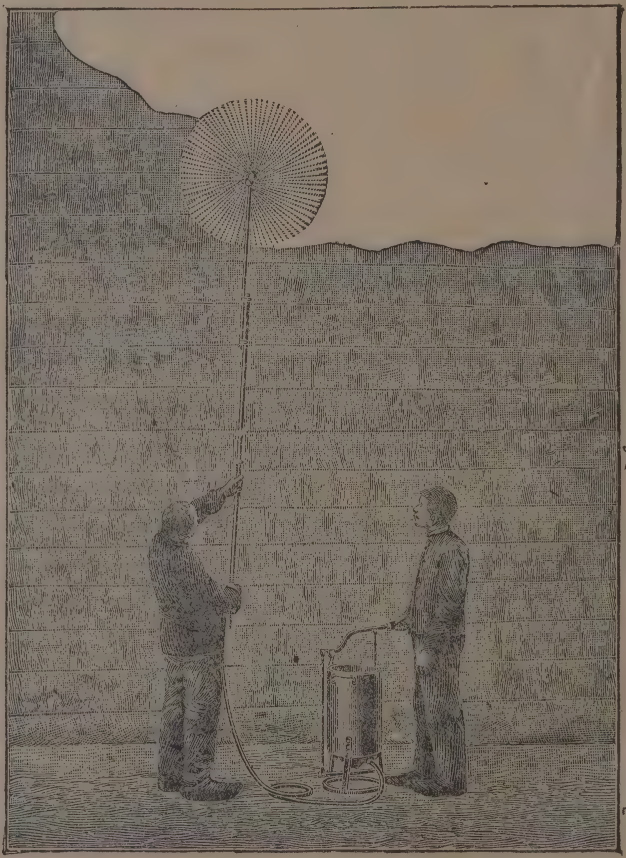
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGÈRIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

46e Année. — N° 43 25 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — L'Ecoulement des vins pendant la campagne 1924-1925 ; — La surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation ; — L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes ; — Badigeonnages au sulfate de fer contre la Chlorose ; — A propos des cours du blé ; — Nécrologie : Henri Sagnier.
	Tableau de l'Ecoulement des vins (septembre 1925).
F. Richter et A. Bonnet	Nouveautés viticoles intéressantes obtenues par l'hybridation de cépages français.
A. Paillot	Sur la préparation d'émulsions d'huiles minérales en bouillies cupriques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers.
H. Lapierre	Les restrictions et les interdictions d'exportation des produits agricoles.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier. — Pour l'enseignement agricole.
Bibliographie	Les agriculteurs et les problèmes économiques, par De Boyer Montégut. — Lapins, lapereaux, et Cie, par Ad.-J. Charon.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins pendant la campagne 1924-25

La campagne vinicole qui a pris fin le 30 septembre, est caractérisée par un nouvel et important accroissement de la consommation taxée ; le mois de septembre y a contribué pour 4.805.340 hectolitres.

Depuis six ans, le mouvement ne s'est pas ralenti :

Consommation taxée..	1890-1900.........	35.963.000	hectolitres.
	1900-1901.........	43.438.280	—
	1901-1902.........	43.900.045	—
	1910-1911.........	33.593.498	—
	1911-1912.........	40.611.012	—
	1918-1919.........	40.264.378	—
	1919-1920.........	39.250.421	—
	1920-1921.........	43.371.474	—
	1921-1922.........	43.920.877	—
	1922-1923.........	47.677.338	—
	1923-1924.........	48.842.026	—
	1924-1925.....	**50.357.721**	—

Les sorties de la propriété se sont élevées, en septembre, à 4.011.442 hectolitres de vins de 1924, auxquels il faut ajouter

892.403 hectolitres de vins nouveaux, soit un total de 4.903.845 hectolitres.

Pour les douze mois de la campagne :

Sorties de la propriété 1924-1925.....	46.960.644	hectolitres
— — 1923-1924.....	45.595.093	—
Différence en faveur de la dern. campagne.	1.365.551	hectolitres

En Algérie, sorties totales : 9.280.881 hectolitres, contre 9.046.936 hectolitres en 1923-1924.

Pour l'Alsace-Lorraine, que l'Administration s'obstine à compter à part, les sorties de la propriété ne se sont élevées qu'à 229.122 hectolitres.

Les trois départements de la Moselle, du Haut-Rhin et du Bas-Rhin constituent un important débouché pour les autres régions viticoles. La consommation y atteint, en effet, un chiffre bien supérieur à celui des sorties de la propriété.

Consommation taxée en Alsace-Lorraine :

1920-21..............................	1.021.246	hectolitres
1921-22..............................	1.021.681	—
1922-23..............................	1 092.262	—
1923-24..............................	1.043.049	—
1924-25..............................	**1.133.923**	—

Le stock commercial s'est légèrement accru en septembre, en raison des retiraisons de fin de campagne, comme il arrive à peu près chaque année à la même époque.

Stock commercial à fin janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.......	6.150.533	—
— — — janvier 1921.......	10.158.089	—
— — — août 1921.......	8.228.580	—
— — — mars 1922.......	11.345.732	—
— — — octobre 1922.......	9.576.094	—
— — — octobre 1923.......	10.159.760	—
— — — avril 1924.......	11.844.042	—
— — — septem. 1924.......	10.731.519	—
— — — avril 1925.......	11.687.494	—
— — — juin 1925.......	11.113.014	—
— — — **juillet 1925**......	**11.101.534**	—
— — — **août 1925**......	**10.846.120**	—
— — — **septem. 1925**......	**11.119.359**	—

Stock en Alsace-Lorraine : 4.302 hectolitres contre 325.433 à fin août.

Stock en Algérie : 604.914 hectolitres, contre 586.974 à fin août.

*
* *

Les cours sont stables, avec, semble-t-il, une meilleure tendance que pendant la quinzaine écoulée.

On vient de voir que la consommation taxée ne boude pas, en dépit de quelques entraves apportées à la consommation du vin par des hommes certainement bien intentionnés, mais qui dépassent le but qu'ils se proposent d'atteindre.

Nous voulons parler de l'interdiction de la vente du vin, du cidre et de la bière dans les coopératives des corps de troupe.

Et l'on a pu même se demander si la note ci-dessous, provenant du Ministère de la Guerre, n'a pas été tout simplement inspirée par les débitants de vins, désireux de conserver pour eux seuls la clientèle fort importante des troupiers français.

Voici la note (officieuse ?) en question :

« Les comptes rendus adressés au Ministre de la Guerre ont fait ressortir, d'une manière générale, que les bénéfices réalisés par les Coopératives des corps de troupes sont très supérieurs au chiffre nécessaire pour couvrir les dépenses de salles de récréation. Il en est résulté que ces sommes en excédent reçoivent une destination autre que celles prévues. De plus, il a été remarqué que ces coopératives emploient un personnel qui pourrait être sensiblement réduit.

Le Ministre prescrit de rechercher les restrictions suceptibles de ramener l'activité de ces coopératives à des proportions plus normales. Dans cet ordre d'idées, le Ministre estime indispensable d'interdire aux coopératives la vente du vin, de la bière et du cidre. »

*
* *

Dans de récents manifestes, les Confédérations des vignerons de Narbonne et du Sud-Est, appellent de nouveau l'attention du Gouvernement sur la situation précaire de la viticulture française et sur les remèdes à y apporter.

La C. G. V. insiste tout particulièrement sur la révision douanière et sur le régime définitif de l'alcool. Ces questions sont « mûres » et il semble qu'une solution pourrait intervenir à bref délai.

Quant à la diminution des *Droits de Circulation*, il faudra compter avec l'opposition du Ministre des Finances, qui vient d'adresser à M. Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre, la lettre suivante :

« Vous avez bien voulu appeler mon attention sur la situation viticole et me demander si, en raison de la crise dans laquelle s'est trouvé le marché

des vins, il n'y aurait pas lieu d'envisager dans le projet de budget de 1926 la réduction du droit de circulation.

La situation viticole préoccupe d'une façon toute parliculière le Gouvernement et celui-ci a déjà manifesté l'intérêt qu'il attachait à la question, en apportant tout son concours aux diverses mesures qui ont été récemment prises pour remédier à la crise : relèvement à 700 francs du prix des alcools de rétrocession destinés aux vinages ; mise en application sur les chemins de fer d'un tarif de transport saisonnier réduit pour les vins ; institution d'une taxe complémentaire de 300 francs sur les sucres et glucoses utilisés pour les apéritifs à base de vin ; élévation de 40 à 100 francs du droit sur les sucres employés à la chaptalisation (art. 91, loi du 13 juillet 1925) ; recommandation pressante d'exercer une surveillance étroite sur la fabrication des piquettes et des vins de sucre ; renforcement de la réglementation concernant les fraudes (décret du 15 août 1925).

Or, il semble bien que ces mesures n'ont pas été sans contribuer à obtenir un résultat utile, puisqu'un redressement sensible des cours s'est opéré ces temps derniers. Il y a même tout lieu de croire que cette amélioration se maintiendra, si elle ne s'accentue pas encore.

Dans ces conditions, il ne paraît pas opportun d'introduire dans le budget de 1926 un abaissement du droit de circulation sur les vins. Cette réduction entraînerait, en effet, une diminution corrélative des droits sur les cidres et poirés et les bières et occasionnerait une perte très importante qu'il serait difficile de compenser par une augmentation des impôts existants ou par la création de taxes nouvelles. C'est ainsi qu'une simple réduction de 5 francs pour les vins entraînerait une diminution totale de près de 300 millions d'impôts. Or, à l'heure actuelle, l'Etat, étant donné les obligations auxquelles il doit faire face, n'est pas en situation de consentir un pareil sacrifice ».

La surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation

Nous avons, dans notre numéro du 16 août (page 151), reproduit les textes de lois concernant la chaptalisation, les vins de sucre et les piquettes.

Nous devons rectifier une erreur. La loi de Finances du 13 juillet 1925 a porté à 100 francs (au lieu de 40) la surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation. La mention, qui figure à la fin de l'article 91, ne contenant ni le mot « vin », ni le mot « Chaptalisation » nous avait échappé.

Nous savons qu'en tous lieux, la Régie, mieux renseignée, n'a pas manqué de faire payer 100 francs à tous les chaptalisateurs.

Voici l'article, inséré à l'*Officiel* du 14 juillet :

Art. 91. — Les sucres et glucoses employés pour la fabrication des apéritifs dits à base de vin et de tous produits qui, par leurs modes de présentation, de mise en vente ou de consommation, sont assimilables aux apéritifs à base de vin sont frappés d'une taxe complémentaire de 300 fr. par 100 kilogr. qui sera perçue à l'intérieur par le service des contributions

indirectes, et à l'importation, indépendamment des droits de douane, dans des conditions qui seront fixées par décrets rendus sur la proposition du ministre des finances.

Toute infraction aux dispositions qui précèdent et à celles des décrets rendus pour leur exécution sera punie d'une amende de 500 à 5.000 fr., indépendamment de la confiscation des sucres, glucoses ou liquides et du payement du quintuple des droits fraudés ou compromis.

Sont dispensés de cette taxe les sucres entrant dans la fabrication des vermouths répondant à la définition donnée par le comité consultatif des arts et manufactures, le 16 janvier 1895, préparés sous le contrôle du service des contributions indirectes et renfermant au minimum 80 p. 100 de moût de raisin ou de vin.

La taxe complémentaire de 40 fr. par 100 kilogr. de sucre, instituée par l'article 5 de la loi du 29 juin 1907, est portée à 100 fr. par 100 kilogr.

L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes

La loi de Finances du 13 juillet 1925 supprime toutes exonérations d'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes :

Art. 14. — « Sont et demeurent abrogées les dispositions de la loi du 1er décembre 1887, tendant à exonérer de l'impôt foncier les terrains nouvellement plantés en vignes ».

Badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose

Voici une intéressante précision sur cette question :

Bordeaux, le 12 octobre 1925.

Monsieur,

« Dans votre journal du 11 courant vous dites que des accidents de végétation sont survenus à la suite de badigeonnage des coupes faites à la vigne par une taille anticipée pour prévenir la chlorose avec des doses de 30 à 40 kilos de sulfate de fer par 100 litres d'eau.

Je tiens à vous signaler que, dans ma région tout au moins, pour les jeunes vignes il ne faut pas dépasser 20 kilos de sulfate de fer, et pour les vieilles 25 kilos par 100 litres d'eau.

Quand je fais le badigeonnage d'hiver sur le bois de taille de l'année pour combattre l'Anthracnose, avec des doses de 40 à 50 kilos pour 100 litres, je ne l'opère que 10 à 15 jours après la taille pour donner le temps à la coupe de sécher et éviter une trop grande pénétration de la solution dans le bois.

Je vous présente, etc. ».

Th. Skawinski.

A propos des cours du blé

L'*Association nationale des producteurs de blé* a adressé à ses adhérents la nouvelle note suivante :

« Dans la courte note que nous avons adressée dernièrement à nos adhé-

rents, nous recommandions à la culture d'assurer, aux cours actuels, la juste alimentation des moulins. Depuis quelques temps, les cultivateurs ont été contraints de jeter sur le marché des quantités assez importantes de blé humide et de qualité douteuse, dont la conservation n'était pas possible. Cela est normal, mais déjà les prix baissent et il est indispensable de résister, au contraire, très énergiquement sur la vente des blés secs et de bonne qualité.

Les cultivateurs doivent tout mettre en œuvre aujourd'hui pour ne pas vendre leur blé au-dessous d'un juste prix rémunérateur; ils pourront y parvenir pendant cette campagne dont le caractère essentiel est de présenter un marché plus sain que celui des précédentes années. Aujourd'hui, le marché français conserve à peu près son individualité à l'abri des hauts prix pratiqués à l'étranger. Les cours sont vraiment déterminés, en France, par la loi de l'offre et de la demande des blés indigènes. *Il appartient donc aux vendeurs de combler strictement la demande des consommateurs et de restreindre leur offre si les cours descendent trop.*

Il faut, pour cela, surveiller avec attention les cours des blés étrangers; à ce sujet, il importe d'être mis en garde contre les nouvelles tendancieuses exploitées par les baissiers. Il est exact que des blés allemands ont été achetés à 104-107 caf (118-121 acquittés), mais les achats de blés allemands ne peuvent être que très restreints et même à des prix bas, ils ne peuvent avoir une influence suffisante pour déprimer vraiment les cours sur notre marché. Ce qui nous importe, au contraire, c'est le prix des véritables blés d'importation : Argentine, Amérique du Nord, Russie. Il a été acheté des blés russes en quantité appréciable sur octobre-novembre à 106-110 caf (120-124 acquittés), mais il faut rappeler que ces blés renferment jusqu'à 7 o/o d'impuretés, y compris du seigle. Quant aux autres blés étrangers, les qualités le meilleur marché reviennent encore, droit acquitté, dans nos ports, à plus de 130 francs. Il y a donc encore une marge appréciable.

Nous tiendrons, d'ailleurs, nos adhérents au courant de tous les mouvements sensibles qui pourraient se produire sur le marché d'importation ».

Nécrologie

Henry Sagnier. — Il y a quelques mois, l'Académie d'Agriculture fêtait le 80e anniversaire de son secrétaire général, Henry Sagnier.

Rédacteur en chef du « Journal d'agriculture pratique », Henry Sagnier était le doyen de la Presse agricole, à laquelle il a consacré toute son existence. Resté jusqu'au bout sur la brèche, il signait encore sa dernière chronique il y a quelques jours à peine.

Nous perdons en lui un excellent confrère et ami, dont la disparition laissera un vide difficile à combler dans notre Association de la Presse Agricole.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Septembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Septembre	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Septembre	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	18.013	213.464	35.727	359.566	50.670
2	Aisne	380	22.562	43.226	468.698	70.035
3	Allier	15.591	216.519	61.385	598.639	51.248
4	Alpes (Basses-)	799	6.820	6.777	58.607	[illegible]423
5	Alpes (Hautes-)	828	10.848	10.132	102.338	7.749
6	Alpes-Maritimes	2.094	21.722	45.791	594.986	55.414
7	Ardèche	27.305	346.796	29.560	276.410	30.777
8	Ardennes	»	»	46.694	221.451	39.650
9	Ariège	1.663	14.362	16.272	140.560	41.583
10	Aube	5.263	67.205	49.131	437.798	57.967
11	Aude	635.217	5.062.516	50.331	539.587	144.628
12	Aveyron	6.776	87.096	41.181	395.925	22.286
13	Bouches-du-Rhône	105.402	1.129.585	98.443	1.126.136	127.113
14	Calvados	»	»	13.472	127.844	46.493
15	Cantal	27	844	28.733	289.106	25.281
16	Charente	5.157	523.384	38.456	338.760	30.040
17	Charente-Inférieure	50.625	1.076.018	45.461	422.722	61.492
18	Cher	6.190	96.914	37.032	368.838	42.298
19	Corrèze	1.284	24.990	26.928	257.845	25.681
21	Côte-d'Or	19.880	193.705	58.421	608.956	445.504
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.764	117.397	29.214
23	Creuse	»	»	39.868	327.906	27.062
24	Dordogne	81.491	688.463	40.239	430.218	47.672
25	Doubs	17	639	50.245	527.512	63.647
26	Drôme	11.888	153.706	16.253	186.057	30.139
27	Eure	»	12	35.472	150.261	22.768
28	Eure-et-Loir	157	1.499	25.898	258.677	44.595
29	Finistère	»	»	56.386	549.423	91.672
30	Gard	231.599	4.171.126	50.881	619.723	100.597
31	Garonne (Haute-)	25.419	277.335	51.050	524.145	43.119
32	Gers	65.985	736.121	14.823	147.209	46.579
33	Gironde	411.857	3.729.135	150.284	1.857.044	1.620.464
34	Hérault	1.205.179	12.202.937	74.470	931.086	553.499
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.525	144.909	42.021
36	Indre	5.766	131.096	26.257	244.530	24.223
37	Indre-et-Loire	76.521	1.115.308	45.110	552.977	76.638
38	Isère	20.155	240.600	65.866	685.092	73.915
39	Jura	6.200	52.027	34.850	352.257	52.309
40	Landes	18.326	164.522	29.776	299.903	22.061
41	Loir-et-Cher	45.788	916.385	32.201	360.096	51.203
42	Loire	16.026	207.811	121.502	1.341.405	153.242
43	Loire (Haute-)	111	3.036	54.480	519.195	48.047
44	Loire-Inférieure	43.624	684.928	97.474	912.057	102.111
45	Loiret	16.776	286.580	53.056	536.857	78.538
46	Lot	11.161	174.740	14.754	176.655	6.743
47	Lot-et-Garonne	49.476	502.988	27.852	294.422	25.851
48	Lozère	402	7.554	10.018	92.019	6.696
49	Maine-et-Loire	45.131	708.803	50.543	659.812	178.633
50	Manche	»	»	4.545	43.910	21.084
51	Marne	5.380	156.947	113.885	1.213.130	1.101.338
52	Marne (Haute-)	149	5.323	35.182	360.682	58.262
53	Mayenne	39	994	3.648	40.818	13.837
54	Meurthe-et-Moselle	478	11.169	89.149	969.890	162.017
55	Meuse	12	340	41.559	449.350	50.554
56	Morbihan	40	584	14.863	121.316	30.691
58	Nièvre	5.529	80.891	43.935	432.033	43.203

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.910	923.830	245.436
60	Oise	»	»	36.850	385 082	60.364
61	Orne	»	»	4.486	46.234	11.693
62	Pas-de-Calais	»	»	39.718	413.1 8	98.403
63	Puy-de-Dôme	16.135	207.163	72.578	728.465	76.723
64	Pyrénées (Basses-)	8.839	103.362	52.017	514.704	57.169
65	Pyrénées (Hautes-)	985	14.363	21.686	195.183	18 529
66	Pyrénées-Orientales	167.508	3.091.973	51.303	599 512	103 280
69	Rhône	58.340	680 749	197.112	1.893.146	360.671
70	Saône (Haute-)	48	1 340	56.433	572.088	67.307
71	Saône-et-Loire	55.808	709.878	78.073	825.847	175.579
72	Sarthe	2.665	40.444	10.352	113.993	20.013
73	Savoie	5.818	121.445	25.085	288.269	32.427
74	Savoie (Haute-)	1.186	26.867	24.934	246.533	35.766
75	Direction de la Seine	»	5	556.119	6.390.061	1.424.714
	Direction des droits d'entrée	»	»	301.205	3.341.099	843 368
76	Seine-Inférieure	»	»	80.826	773.739	198.925
77	Seine-et-Marne	91	467	64.875	597.439	93.355
78	Seine-et-Oise	49	812	119.677	1.310.558	198.886
79	Sèvre (Deux-)	5.863	94.335	35.598	312.553	35.173
80	Somme	»	»	26.279	287.878	42.320
81	Tarn	41.954	605.085	37.069	365.127	37.312
82	Tarn-et-Garonne	21.446	216.899	11.566	117.424	12.149
83	Var	182.013	2.012.028	48.770	562.834	51.973
84	Vaucluse	50.241	518.708	16.323	159.997	47.958
85	Vendée	32.424	236.797	26.264	244.096	32.092
86	Vienne	31.278	389.322	84.198	317.836	21.844
87	Vienne (Haute-)	4	628	55.531	540.997	65.025
88	Vosges	18	292	64.228	662.654	102.991
89	Yonne	12.759	227.215	30.880	323.900	53.247
	Total pour la France.	4.001.643	45.839.119	4.708.116	49.223.793	11.119.359
	Moselle	329	15.312	31.726	350.724	88.910
	Bas-Rhin	4.204	93.033	26.882	306.811	122.190
	Haut-Rhin	5.286	120.777	38.616	476.388	105.853
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	9.819	229.122	97.224	1.133.923	316 953
	Algérie					
	Alger	272.293	4.025.893	»	»	217.214
	Constantine	72.434	1.359.070	»	»	26.617
	Oran	167.772	3.895.918	»	»	567.3 9
	Total pour l'Algérie	512.499	9 280.881	»	»	811.140

NOUVEAUTÉS VITICOLES INTÉRESSANTES

OBTENUES PAR L'HYBRIDATION DE CÉPAGES FRANÇAIS

On sait que chaque région viticole possède et cultive un très petit nombre de variétés, répondant sans doute mieux que toutes les autres aux conditions de sol, de climat, de situation, et aux divers facteurs économiques qui la caractérisent.

En raison de cette situation, il pourrait sembler que tout progrès, quant

au choix des variétés actuellement cultivées, soit impossible et qu'il n'y ait rien à tenter pour améliorer la productivité et la valeur générale de nos cépages usuels, en dehors des pratiques purement culturales.

Telle n'a pas été notre pensée ; il nous est apparu, au contraire, qu'il devait être possible d'améliorer nos vieilles variétés régionales, en faisant appel à l'Hybridation artificielle, scientifiquement conduite et dirigée dans des sens exactement déterminés. On sait quels magnifiques résultats ce procédé de création de nouvelles variétés a déjà donnés en ce qui concerne les Porte-greffes, les Producteurs directs, pour ne citer que des exemples pris chez la vigne. Il n'était donc pas exagéré d'en espérer de semblables en l'appliquant, comme l'avaient déjà fait, dès 1855, Louis et Henri Bouschet à nos meilleurs cépages. Cela nous avait amenés, en 1910, à établir un vaste programme d'hybridation intéressant les variétés de diverses régions viticoles ayant des aptitudes considérées comme très remarquables, mais, selon nous, encore susceptibles d'amélioration par l'infusion au moyen de l'hybridation, d'aptitudes nouvelles et également désirables.

Cinquante-neuf Hybridations différentes, scientifiquement conduites, furent ainsi effectuées dans nos collections de Pérols et de Montpellier, comportant près d'un millier de variétés de toutes sortes et de tous les pays. Le succès de ces Hybridations fut complet, et nous obtînmes, en septembre, des grappes de raisins pour chacune des Hybridations tentées. Les pépins furent semés au printemps suivant dans un carré spécialement préparé pour les recevoir ; mais, par suite de graves dégâts occasionnés par les courtilières, deux cents sujets environ résultèrent seulement de ce semis, correspondant à une vingtaine d'Hybridations différentes.

Ces sujets, plantés l'année suivante en pleine terre, et cultivés depuis lors dans des conditions normales, ont été l'objet d'observations annuelles qui nous ont amenés à retenir, sur les deux cents individus hybrides obtenus et attentivement observés, seulement trois d'entr'eux, dont l'intérêt nous a paru bien plus grand que celui de tous les autres et incités à attirer sur eux l'attention des viticulteurs.

Ils intéressent tous les trois la région viticole méridionale, où ils paraissent répondre à un besoin indiscutable, d'ailleurs souvent formulé. Disons tout de suite que les caractères de ces cépages Hybrides avaient été entrevus au moment de l'Hybridation et que nos vues théoriques se sont trouvées parfaitement réalisées dans les trois Hybrides retenus après douze années d'observation et de sélection.

En raison de l'intérêt actuel que présentent deux de ces variétés, nous avons pensé être utiles aux viticulteurs en les faisant connaître dès cette année, nous réservant de leur présenter la troisième après une année supplémentaire d'études.

Ces deux variétés ont reçu les dénominations suivantes :

1° *Terramon rond*
(Hybride de Terret gris et d'Aramon gris) ;

2° *Terramon blanc*
(Hybride de Terret blanc et d'Aramon gris).

Le Terret et l'Aramon gris sont des variétés bien familières aux viticulteurs méridionaux, et ce serait faire injure à leur érudition ampélographique que de vouloir les leur faire mieux connaître. Disons cependant, en nous faisant l'écho d'observations souvent recueillies auprès de nombreux prati-

ciens, que dans certaines circonstances, quelques caractères de ces cépages constituent des défauts ou tout au moins des particularités dont la disparition ou l'atténuation devrait être interprétée favorablement par les intéressés. Tels, pour le Terret, la maturation tardive de son fruit, qui a comme conséquence la plus grave, les dégâts que lui occasionnent souvent la cochylis et l'eudémis, elles-mêmes génératrices de pourriture. Par contre, le débourrement très tardif du Terret, sa bonne productivité, la qualité très estimée de son vin, sont autant de caractères considérés comme des qualités remarquables, appréciées de tous les vignerons qui cultivent cette variété.

L'Aramon gris mûrit plus tôt, produit davantage encore que le Terret, et son vin, très neutre, s'il n'a pas la qualité de celui du Terret, peut du moins s'y mélanger sans le dénaturer profondément et sans en diminuer sensiblement la valeur marchande.

C'est la possibilité de réunir par l'Hybridation les qualités du Terret à celles de l'Aramon gris, en même temps que celle de voir leurs défauts s'atténuer réciproquement, qui nous ont conduits à fusionner ces deux cépages en un seul, sous forme d'Hybride.

Une étude de douze années, poursuivie parrallèlement à une laborieuse sélection, nous autorise à dire que nos conceptions théoriques se trouvent en grande partie réalisées par les deux Hybrides que nous avons retenus et que cette note a pour but de faire connaître aux viticulteurs méridionaux et algériens, plus spécialement intéressés que d'autres à leur culture.

Le nom sous lequel nous leur présentons ces Hybrides rappelle à la fois celui des deux cépages générateurs. Nous ne doutons pas que nos créations intéressent beaucoup les viticulteurs, surtout ceux placés pour utiliser leurs aptitudes, et qu'elles soient de leur part, après essai, l'objet des mêmes appréciations favorables qui nous ont amenés à les leur présenter et à leur en conseiller l'expérimentation.

Ils constateront avec nous que les deux variétés citées, quoique différentes l'une de l'autre, représentent chacune, en un cépage unique, la réunion des aptitudes possédées par les deux excellentes variétés qui leur ont donné naissance.

Nous nous réservons d'en donner par ailleurs une description complète ; mais nous tenons dès aujourd'hui à faire connaître leurs caractéristiques essentielles.

Les deux variétés présentent à la fois les caractères des deux générateurs, le Terramon rond étant toutefois un peu plus voisin de l'Aramon que du Terret par l'ensemble de ses caractères.

Leur fertilité, leur productivité, sont considérables, au moins égales à celles du Terret et de l'Aramon.

Dans les deux Hybrides, le raisin est franchement blanc, sans aucune trace de rouge ; à pleine maturité, la pellicule se teinte cependant de doré, et même de jaune brun, surtout dans le Terramon rond, comme dans la Panse de Provence. Le grain est très gros, presque rond dans le Terramon rond, allongé, presque comme celui du Terret, dans le Terramon blanc.

Leur vin est franc, absolument blanc, fruité, alcoolique (12° en 1924), nerveux, aussi propre à la consommation directe qu'à la fabrication du vermouth et autres apéritifs. Mais, ce qui à nos yeux acquiert une réelle valeur, c'est la précocité relative de la maturité : tous les viticulteurs savent pourquoi.

En effet, l'une et l'autre variété mûrissent leurs grappes avant le Terret. Le Terramon blanc semble même aussi précoce sinon plus précoce que l'Aramon, ce qui lui donne une valeur toute particulière dans les terrains où la cochylis, et surtout l'eudémis, exercent leurs ravages.

Nous bornons là, pour aujourd'hui, notre étude sur les nouveautés intéressantes que nous présentons aux viticulteurs, dont nous nous efforçons d'être toujours les collaborateurs dévoués dans la lutte qu'ils mènent pour l'amélioration et la défense de leurs récoltes.

F. RICHTER. A. BONNET,
Ingénieur Agricole.

LES

RESTRICTIONS & LES INTERDICTIONS D'EXPORTATION

DES PRODUITS AGRICOLES (1)

La vie Chère et la Liberté d'Exportation

Il n'est souvent pas d'idées plus dangereusement fausses que celles qui paraissent dictées par le plus robuste bon sens, leur emprise sur l'opinion publique est, en effet, immédiate et profonde et les sophismes qu'elles cachent sont d'une démonstration parfois difficile.

La profession agricole a été trop souvent leur victime : la question qui nous occupe aujourd'hui en est un exemple frappant.

Depuis la guerre, la lutte contre la vie chère a été une des préoccupations premières et constantes de nos gouvernements successifs ; nous ne pouvons que nous incliner devant une tendance nécessaire concernant un intérêt national supérieur ; mais nous n'en sommes pas moins fondés à mettre en doute l'efficacité de certains moyens préconisés pour y parvenir.

Parmi l'infinité des causes que l'on a discernées à la base de la cherté de la vie, il en est une qui apparaît tout d'abord comme déterminante : c'est la rareté de l'offre par rapport à la demande, ce que les Economistes ont appelé — à cause de son inflexible rigueur — la loi « d'airain » ; et il est venu naturellement à l'esprit de beaucoup, par un raisonnement par trop simpliste, qu'en retenant artificiellement à l'intérieur du territoire français certains produits de première nécessité, donc en limitant les possibilités d'écoulement, on augmenterait l'offre et, par conséquent, on provoquerait une diminution de prix.

Au premier plan des objets de première nécessité, sont apparus naturellement les produits du sol, et c'est ainsi que nos gouvernants se sont souvent laissés entraîner sur les pentes séduisantes d'une politique facile ; en face d'un déficit notoire des denrées alimentaires, pourquoi ne pas réserver à notre seul pays l'intégralité de sa production ?

Et c'est ainsi que, depuis 1914, s'est poursuivie, avec des à-coups successifs et des oscillations parfois déconcertantes une politique paraissant dictée par la rigueur des circonstances, mais qui, à un examen approfondi, se révèle

---

(1) Rapport au Congrès de l'Agriculture française, Rouen 1925.

comme inexacte dans sa conception et dangereuse quant à ses conséquences immédiates sur l'agriculture ; plus dangereuse encore au point de vue de l'économie générale, du jour où en face d'une augmentation nouvelle et sans doute inéluctable du coût de la vie en France, nous n'aurons pour y parer qu'une seule sauvegarde : l'augmentation constante de la production.

En définitive, la conception de la très grande majorité paraît mettre en antagonisme deux sortes d'intérêts également respectables : ceux d'une catégorie de producteurs qui se placent à la base de toute l'économie d'un pays : les Agriculteurs ; et ceux des classes sociales plus intéressantes : les Travailleurs et la classe moyenne, qui très difficilement peuvent s'ajuster aux nécessités d'une vie toujours plus chère.

Est-il besoin de démontrer ici que l'on a opposé ce qui n'est point opposable et que voici deux intérêts dont la sauvegarde bien comprise devait susciter des mesures en parfaite concordance.

Par quoi, en effet, se caractérise la vie chère, et à quel moment peut-on dire qu'il y a véritablement crise de vie chère ?

La capacité d'achat de la monnaie nationale étant fonction de la valeur de cette monnaie, on peut dire qu'il n'y a véritablement crise de vie chère que du jour où l'augmentation des prix dépasse la dépréciation de l'étalon monétaire. Cette dépréciation est elle-même relative dans les périodes troublées. En tout pays en état de crise, dont le change est orienté vers la baisse, la cherté de la vie reste généralement au-dessous de la dépréciation réelle de la monnaie nationale par rapport aux devises étrangères, et ce n'est qu'au jour où se fait la stabilisation du change à un point quelconque de la baisse, que s'opère une mise en parité du marché intérieur avec les marchés internationaux. D'où relèvement des cours et crise immédiate de vie chère, à moins qu'à ce moment ne vienne jouer un autre facteur, celui-ci déterminant, l'augmentation de la production.

Ainsi la vie chère dépend de causes plus profondes que celle du seul jeu des changes : elle dépend essentiellement de la disproportion entre les moyens d'achat de la population et les possibilités de production : elle est fonction directe de l'inflation entendue dans le sens de l'augmentation artificielle de la capacité d'achat, car tout accroissement de la possibilité de la demande mise en face d'une production inchangée provoque une hausse éperdue des cours.

C'est pourquoi, après bien d'autres, nous sommes amenés à conclure que la vie chère ne peut être combattue avec quelque efficacité que par la mise à niveau de la production avec la consommation et qu'elle ne peut se solutionner définitivement que par l'accroissement constant de cette production.

Toute mesure susceptible de provoquer une production accrue doit être considérée comme bonne ; toute mesure qui directement ou indirectement peut avoir un effet contraire, doit être combattue comme dangereuse et inefficace alors même qu'elle apporte des palliatifs momentanés.

Et bien que ceci dépasse le cadre de ce Congrès, il me paraît que si j'avais à définir les directives générales d'une politique économique douanière, je ne saurais mieux faire que de rapporter ici les phrases suivantes que j'extrais d'une communication faite en mars 1924 aux Agriculteurs de France par M. Zirnheld : « Une véritable politique économique, comme du « reste la véritable politique toute pure, ne doit pas se laisser hypnotiser « par une crise passagère aussi grave qu'elle soit ; elle doit, au contraire,

« tout en apportant à cette crise les remèdes occasionnels nécessaires, « poursuivre un plan d'action générale très vaste et très large basé non « sur des conditions momentanées, mais sur les conditions normales de la « production du pays. Or, il nous parait que la production agricole de notre « pays n'aura atteint son rendement optimum que lorsqu'elle dépassera les « bornes de la consommation intérieure et permettra une large exportation. « Alors les besoins du pays, quelle qu'en soit l'importance et quelles qu'en « soient les circonstances, seraient très facilement couverts ».

Nous pouvons donc affirmer que si les restrictions à l'exportation sont une preuve évidente de la pauvreté des forces productrices d'un pays, elles ne peuvent avoir d'autre résultat que de restreindre encore dans l'avenir cette production : c'est pourquoi elles ne peuvent être considérées comme une arme efficace de lutte contre la vie chère. Au contraire, une production agricole largement orientée vers l'exportation doit avoir pour conséquence, l'accroissement de la production basée sur la possibilité de débouchés illimités.

Nous ajouterons encore, que contrairement aux arguments habituels, les restrictions à l'exportation n'ont même pas d'efficacité pour la finalité restreinte d'une mesure de protection temporaire ; nous démontrerons à ce point de vue combien elles sont inopérantes.

Il y a plus ; lorsqu'il s'agit de notre pays nous constaterons que cette vérité très générale prend un sens plus précis qui tient à la qualité même de la production française destinée à l'exportation.

Qu'il s'agisse d'industrie ou d'agriculture, nos produits se classent à l'étranger comme produit de luxe. Ce n'est point ici le luxe de discuter si cette orientation vers le produit fin est rationnelle et si comme tant d'autres producteurs de l'après guerre nous ne devrions pas nous orienter vers des produits de consommation plus courante obtenus en grande série.

En ce qui concerne plus spécialement les produits de notre sol, nous pensons le contraire, et une certaine expérience des marchés étrangers au point de vue agricole nous permet de dire que tout ce qui sera fait pour consacrer les hautes qualités inhérentes au terroir français aura pour effet certain de rendre notre situation d'exportateurs plus forte sur les marchés.

Nos vins fins ne peuvent efficacement lutter contre la concurrence étrangère que par leur qualité inégalable consacrée par des désignations d'origine qu'il conviendrait de voir partout mieux respectées ; nous dirons de même, que si parmi nos produits de laiterie, un de ceux qui donnent lieu à de plus forts courants d'échanges et dont la réputation est la mieux assise à l'étranger « le Fromage de Roquefort » subit victorieusement l'assaut d'une concurrence plus ou moins loyale d'origine danoise ou américaine et continue à s'exporter aux Etat-Unis jusqu'à 60 o/o de sa production, c'est parce que ce fromage de luxe est fabriqué de façon très soignée et voit également sa réputation mondiale appuyée sur une désignation d'origine consacrée par une jurisprudence plusieurs fois centenaire.

Il pourrait en être de même pour certaines de nos viandes d'origine française qui viendraient se classer comme viandes de surchoix sur les places étrangères et s'y vendraient au plus au cours si, à l'instar de l'étranger, l'exportation en était rendue possible par la mise à la disposition de nos éleveurs d'une organisation adéquate.

Quoi qu'il en soit, et c'est ce à quoi nous voulions en venir, nous consta-

tons que le produit type de l'exportation française est et doit rester un produit de luxe et que, comme tel, il ne peut avoir qu'une influence assez faible sur les déterminations du coût de la vie, lequel est conditionné par la valeur de produits d'une qualité toute différente.

Le consommateur français est resté infiniment plus raisonnable et moins difficile que le consommateur étranger. En conformité d'une formule bien connue, le Français moyen est aussi un consommateur moyen qui se contente de produits moyens : ces produits moyens, il les trouve soit sur le marché national après que la fine fleur de notre production, caractéristique de notre race, est allée sur les marchés étrangers confirmer la réputation de notre vieux terroir, soit encore parmi les produits de qualité ordinaire en provenance de l'étranger qui pénètrent chez nous comme produits de remplacement de nos produits exportés, et ce, à des cotations notablement inférieures.

Cette politique du « troc » ou de l'échange de marchandise contre marchandise, du remplacement du produit de luxe exporté par le produit de consommation courante importé, joue sur une beaucoup plus large échelle qu'il n'apparaît tout d'abord. Assez peu sensible à l'écart des devises, elle met à la disposition du consommateur français des produits de bonne qualité avec des écarts de cotation de 20 à 50 o/o, inférieure à ceux de nos produits nationaux de luxe. Eminemment favorable à tous les intérêts, elle a été préconisée à juste titre par certains esprits très avertis parmi lesquels nous devons citer M. le Ministre Victor Boret.

Ainsi la liberté d'exportation, envisagée dans toutes ses conséquences, loin de provoquer une hausse du coût moyen de la vie, permet à nos producteurs de vendre à l'exportation leurs produits fins avec une prime importante constituant pour eux un superbénéfice tel qu'ils peuvent ensuite approvisionner le marché national de produits de consommation courante et ce à des prix qui sont parfois inférieurs au prix de revient.

La perception de cette prime à l'étranger, due en partie au jeu des changes, et qui pourrait s'exercer en définitive au profit du consommateur français, n'est-elle pas très souhaitable ? Malheureusement l'effet en est masqué par l'interposition d'intermédiaires trop nombreux qui par leurs exigences viennent défigurer les conséquences de ces lois économiques.

Néanmoins, on ne peut que constater que par le libre jeu des courants d'échanges, la vie nationale aurait une tendance naturelle à s'équilibrer à des prix plus bas qu'elle ne le ferait en présence d'un marché artificiellement restreint.

De plus, comme nous l'indiquions plus haut, en présence des barrières douanières mises à l'exportation, ne craint-on pas de provoquer une restriction plus grande encore de la production, conséquence fatale de la restriction à l'écoulement ?

Alors, après quelque temps d'arrêt, ce sera une nouvelle étape franchie vers la hausse du coût de la vie contre laquelle il ne pourra rien être tenté, car toutes les mesures administratives seront inopérentes contre ce fait que seule la production qui rapporte peut se développer et que condamner nos producteurs à vendre à des cours inférieurs une denrée dont le prix de revient est toujours en hausse et par le fait même condamner notre pays à la stérilité.

* * *

Des mesures restrictives a l'exportation. — Leurs dangers pour la production française

Les considérations qui précèdent révèlent toute leur gravité si l'on considère l'admirable effort tenté depuis la guerre par la production française qui, par une progression lente et continue est arrivée en quatre ans à combler le déficit de notre balance commerciale.

Pour la première fois depuis 1914, les statistiques douanières pour 1924 qui viennent d'être publiées révèlent un excédent des exportations sur les importations qui se marque par un dépassement de 1 milliard 1/2 environ au profit des premières. Ce rétablissement est d'autant plus impressionnant qu'il se place en regard d'un déficit qui a atteint jusqu'à 21 et 23 milliards pendant les années 1919 et 1920, et 2 à 3 milliards pendant les années 1922 et 1923.

Or, un examen plus approfondi des statistiques révèle que c'est surtout en matière de produits d'alimentation que nos importations ont diminué et que nos exportations ont augmenté. L'agriculture a donc une large part dans la victoire silencieuse remportée par les forces créatrices de la nation. Allons-nous risquer de tarir à sa source un élan aussi remarquable ?

Pour donner une idée de son importance et aussi des craintes que nous pouvons avoir, il est néessaire de donner ici un bref aperçu du mouvement d'exportation par catégorie de nos produits agricoles ainsi que du régime actuel malheureusement trop variable qui le régit.

Les statistiques de 1924 indiquent que l'exportation, au point de vue agricole, a porté sur les articles suivants :

	Quintaux —	Pour une valeur en francs de —
Vins	2.574.283	885.658.000
Eaux-de-vie	497.697	303.778.000
Lait naturel et concentré	275.784	31.557.000
Beurre	40.745	37.497.000
Fromages divers	156.009	140.278.000
Œufs	39.203	19.278.000
Bestiaux	105.703	46 962.000
Viandes fraîches et frigorifiées	59.971	22.984 000
Viande salée et charcuterie	37.355	22.984.000
Conserves de viandes et diverses	31.899	42.716 000
Graisses animales	2 119 095	42.379.000
Fruits de table	2.626.953	499.759.000
Légumes frais et conserves	1.052.160	182.204.000
Légumes secs	443.427	73.343.000
Pommes de terre	2.799.871	234.741.000
Marrons et châtaignes	92.893	9.716.000
Sucres	1.458.930	393.398.000
Graines à ensemencer	297.284	130.747.000
Bois	22.124.640	355.036 060
Matières textiles	960.343	162 000.000
	37.794.245	3.653.924.000

Au total, il s'agit donc d'un tonnage global de 37.794.245 quintaux pour une valeur de 3.653.924.000 fr. et il n'est pas douteux qu'une telle masse jetée dans la balance commerciale et dans le jeu des changes n'est pas d'une influence négligeable pour le relèvement de notre prospérité.

Quel est le régime qui actuellement régit l'exportation des produits du sol? ce régime peut être : soit celui de la liberté de sortie, soit — malheureusement le plus souvent — celui de la réglementation restrictive prévue suivant diverses modalités et allant jusqu'à la prohibition absolue.

Les marchandises dont la sortie est actuellement prohibée sous réserve d'autorisation de sortie strictement contingentée sont les suivantes :

Froment, graines, farines, semoules et pâtes alimentaires. — (Prohibition depuis le 31 juillet 1924).

Sarrazin, seigle, avoine, orge. — (Décret du 12 juillet 1919). Prohibition sauf licences accordées pour les graines de semence dans la limite d'un contingent réparti par les soins de la Fédération des Syndicats des marchands grainiers.

Bétail et viandes fraîches. — (Prohibition depuis 1914 avec facilités accordées en 1922). Actuellement dérogations pour les animaux reproducteurs inscrits sur un livre généalogique et pour un contigent de 400 têtes pour le rapatriement d'animaux importés de Belgique en France. Sortie libre pour les porcelets de moins de 50 kilogrammes (6 avril 1925).

Beurres. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendu du 29 septembre 1921 au 21 janvier 1925). Contingent mensuel réparti par les soins de la Fédération des Expéditeurs de beurres. Contingent spécial pour les beurres salés.

Légumes secs. — (Prohibition depuis 1924, sauf certaines dérogations pour les légumes secs de semences).

Lait. — (Prohibition du 8 janvier 1921, suspendue du 11 mars 1922 au 1er février 1924).

Œufs. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendue du 11 mars 1922 au 2 janvier 1924). Contingent spécial pendant l'été réparti par la Fédération des Exportateurs de beurre et volailles.

Pommes de terre. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, 23 décembre 1919 et 6 mars 1924). Les primeurs sortent librement sauf du 1er mars au 1er mai. Des Licences sont données chaque année pour les pommes de terre de semences.

Sucres — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendue du 11 mars 1922 au 18 février 1923).

Tourteaux. — (Prohibition depuis le 12 juillet 1919, avec dérogations spéciales).

(*à suivre*).

H. Lapierre,
Secrétaire général,
de l'Union des Associations agricoles
du Plateau central.

SUR LA PRÉPARATION D'ÉMULSIONS

D'HUILES MINÉRALES EN BOUILLIES CUPRIQUES

POUR LE TRAITEMENT D'HIVER DES ARBRES FRUITIERS (1)

L'emploi des émulsions d'huiles minérales dans les bouillies cupriques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers est encore peu répandu en France ; on se contente généralement de chauler le tronc des arbres, et encore cette pratique est-elle peu répandue dans les grandes régions fruitières, la vallée du Rhône par exemple.

Nous avons fait connaître en 1923 une formule de bouillie mixte à base d'huile d'anthracène, susceptible de rendre quelques services dans la pratique ; cette huile, que l'on obtient dans les usines à gaz où l'on traite les goudrons provenant de la distillation de la houille est d'un emploi moins onéreux que celui du pétrole ou des huiles provenant de la distillation de l'huile brute de pétrole. Malheureusement, ce produit n'est pas très répandu dans le commerce et beaucoup d'arboriculteurs ne savent où l'acheter. Le but de cette note est de faire connaître un mode général de préparation des émulsions d'huile minérale dans la bouillie bordelaise donnant la possibilité d'utiliser toutes espèces d'huiles. Ce nouveau mode de préparation est plus simple que celui que nous avons fait connaître en 1923 ; il donne en outre des résultats plus constants.

Si l'on utilise le pétrole ordinaire, la formule de préparation sera la suivante :

Sulfate de cuivre....................................	2 kilogr.
Chaux hydratée (chaux agricole du commerce ou chaux blutée)..	4 —
Pétrole..	10 litres
Eau..	90 —

Le sulfate de cuivre est dissous au préalable dans 25 litres d'eau ; on prépare dans un autre récipient un lait de chaux épais en utilisant 5 litres d'eau bouillante pour les 4 kilogrammes de chaux. L'emploi d'eau chaude est indispensable, lorsqu'on opère à basse température ; dans tous les cas, elle facilite beaucoup la préparation de l'émulsion. On verse petit à petit le pétrole dans le lait de chaux, pendant que celui-ci est encore chaud, en agitant avec un gros pinceau ou un balai de bois ; on obtient finalement une pâte épaisse, de consistance gélatineuse. Après délayage de cette pâte dans 10 à 15 litres d'eau on ajoute l'émulsion dans la solution de sulfate en brassant avec un bâton. On complète ensuite à 100 litres. Le précipité obtenu est extrêmement ténu et reste bien en suspension ; l'émulsion est également très stable et on n'observe pas, même après plusieurs semaines, une séparation de l'huile incorporée à la bouillie. Bien que la proportion de sulfate de cuivre et de chaux soit assez élevée, la bouillie peut être pulvérisée avec les appareils ordinaires sans qu'on ait à craindre l'engorgement fréquent des jets. Il est inutile d'ajouter de la caséine ou du sulforicinate de soude.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Nous avons essayé de substituer au pétrole et à l'huile d'anthracène, de l'huile de moteur à essence usagée ; cette huile, trop souvent perdue au moment de la vidange du moteur, paraît néanmoins posséder toutes les qualités insecticides des huilles neuves, ainsi qu'il résulte d'expériences en petit effectuées au champ d'expériences de la Station. Nos essais propres avec doses inférieures à 10 litres, ainsi que ceux qui pourront être faits par d'autres expérimentateurs d'après les indications générales exposées dans cette note, permettront de fixer la dose minima d'huile à recommander dans la formule de préparation de la bouillie. Les huiles de type fluide et demi-fluide, généralement employées pour le graissage des moteurs d'automobile, sont particulièrement recommandées.

A. PAILLOT,
Directeur de la Station Entomologique
de Saint-Genis-Laval.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier. — Il est rappelé qu'un Congrès de l'Alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris les 28 et 29 octobre, dans une salle du Musée Social, 5, rue Las-Cases.

Tous ceux que l'amélioration de la production animale et l'accroissement des rendements en lait intéressent sont invités à participer à cette importante manifestation, réclamée depuis longtemps déjà par le monde de l'élevage.

Pour renseignements, s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Pour l'enseignement agricole. — L'avenir de la France, on l'a dit avec raison, se joue dans les campagnes. La cherté de la vie a pour cause principale l'abandon de la terre et la diminution de la production. La politique du pain doit être une politique d'encouragement effectif à l'agriculture. Pour produire davantage et à meilleur compte, il faut également des agriculteurs toujours mieux instruits. Le développement de l'enseignement agricole doit donc être favorisé de toutes manières. Aussi, conseillons-nous vivement aux jeunes ruraux le cours d'enseignement agricole par correspondance de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence.

Sans se déranger, ils peuvent durant les mois d'hiver, travailler au perfectionnement de leur instruction agricole. Cet enseignement s'adresse aux isolés, mais aussi aux jeunes gens groupés en cercles d'études. Elèves isolés ou groupés feront bien de s'entendre soit avec un membre du Syndicat agricole soit avec un agriculteur plus âgé qui leur servira de moniteur. Le moniteur ne fait pas le travail des élèves, mais leur en aplanit les difficultés, dissipe les obscurités, explique les termes mal ou peu compris, complète par des lectures bien choisies les notions puisées dans le manuel mis entre les mains de tous. Il dirige aussi les expériences s'il y a lieu.

Les élèves apprennent (c'est-à-dire lisent attentivement en essayant de

comprendre et de retenir les idées) la partie du manuel choisie pour l'enseignement qu'on leur assigne chaque mois, causent entre eux et s'efforcent de se donner les uns aux autres des explications ou des compléments d'information ; font, par écrit, proprement et en s'appliquant aussi bien au fond qu'à la forme (style, orthographe, écriture) les devoirs (rédaction, problèmes, etc.) envoyés chaque mois, exécutent les expériences proposées et en rendent compte, etc...

Les devoirs doivent être envoyés avant le 15 de chaque mois et seront retournés corrigés à leur auteur, l'appréciation générale des devoirs et expériences sera publiée et au besoin aussi les meilleurs exposés faits par les élèves.

Demandez d'urgence la feuille préparatoire qui vient de paraître au Directeur des Cours d'Enseignement agricole, 34, rue de l'Arsenal, Marseille.

BIBLIOGRAPHIE

Les Agriculteurs et les problèmes économiques, par De Boyer Montégut, in *Dossiers de l'action populaire*. Edition Spes, 17, rue Soufflot, Paris.

Avec sa haute compétence et son érudition coutumière, M. de Boyer Montégut — spécialiste de l'Economie rurale — attire l'attention des pouvoirs publics, sur la nécessité impérieuse de porter à la connaissance des ruraux les notions de l'Economie politique — et pour ce faire de ne reculer devant aucun des moyens connus.

Parmi ceux-ci, l'enseignement d'abord, à tous ses degrés, doit comprendre dans ses programmes l'étude de la science économique, l'action syndicale ensuite, exercée par les dirigeants des associations diverses viendra renforcer les résultats obtenus par les maîtres des écoles.

Nous ne pouvons qu'approuver sans réserve les idées si larges et si justes de notre éminent confrère de « l'Express du Midi » — en souhaitant qu'elles atteignent les sphères qui ont qualité pour ordonner leur mise en pratique. N'oublions pas, en effet, que la puissance de l'Empire allemand provient pour beaucoup du corps de doctrine que les instituteurs de ce peuple ont fait peu à peu pénétrer dans les masses.

Lapins, lapereaux et Cie. Bilan. Dividendes. Petits secrets d'élevage et de succès, par Ad.-J. Charon, secrétaire de rédaction du « Journal d'Agriculture pratique », ancien professeur à l'Institut international agricole de Beauvais. Un volume 12 × 10 de 280 pages, abondamment et curieusement illustré. Couverture en couleurs. Broché : 9 fr. ; franco : 10 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe).

Le livre Lapins, Lapereaux et Cie provoquera autant d'intérêt que l'ouvrage bien connu du même auteur : Poules qui pondent, poules qui paient. Il a, en effet, pour objet de montrer les possibilités et l'avenir de l'élevage des lapins à fourrure qui prend, en ce moment, en Angleterre, un essor comparable à celui qui fut constaté, il y a vingt ans déjà, pour les fermes de pondeuses.

Conçu sur un plan tout différent de ce qui s'est fait jusqu'à ce jour, cet ouvrage montre d'abord comment, 80 fois sur 100, il est possible d'éviter la mortalité, ce fléau des éleveurs. Par des chiffres, il établit en outre sous quelle forme et dans quelles conditions sont réalisables les Fermes à Fourrures dont il a tant parlé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Les affaires traitées sont de peu d'importance ; acheteurs et vendeurs restent dans l'expectative. On n'a presque pas noté d'arrivages depuis quelques jours. Les seuls ordres reçus ne sont passés que pour couvrir les besoins immédiats et entretenir le stock actuel. On a l'impression que les détenteurs et les acquéreurs se recueillent, après l'activité de ces dernières semaines, en attendant un nouveau mouvement des affaires. Des vins du Midi 8° à 8°5, payés de 90 à 94 fr. entrepôt et 85 fr. sur wagon. Des 9° même provenance, ont été cotés, toujours en magasin, de 94 à 98 fr., et des 11°, de 103 à 106 fr. Il a été aussi question d'Algérie rouges 11°5 à 12°, traités de 122 à 125 fr. et de blancs 12° payés 135 fr. Tous ces prix suivant qualités et pour l'hecto nu. Voici la note du *Marché aux vins :*

Les derniers arrivages de vins nouveaux n'ent pas la faveur des acheteurs, tant en raison des prix de demande relativement élevés que de la qualité très inégale. D'ailleurs le courant d'affaires est très modéré.

Les demandes de la clientèle sont peu nombreuses et se bornent à maintenir un petit courant d'affaires. En raison des vendanges actuelles, il n'y a pas de cours bien nettement établi, et on veut en attendre les résultats avant d'entreprendre des affaires plus importantes.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 octob.	Cours du 19 octob
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°...............	logés	»	»
8 à 9°...............		logé	logé
9 à 10°...............	de	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°...............		non logé	non logé
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	6 fr. 25 le degré	6 fr. le degré
Costières...............	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret.........		»	»
Blanc Picpoul		»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 octobre	Cours du 20 octobre
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°...............	59 à 64	»	»
8 à 9°...............	64 à 70	8°. — 55	8°. — 55
9 à 10°...............	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	10°1/2. — 75	11°. — 75
Rosé...................	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc..................		8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

On signale des ventes de vins blancs de raisins blancs à 9 fr. le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 14 octobre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré,

de 7 fr. 50 à 7.75 ; blanc, de 8 à 8.50, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr.

Vins d'Espagne, pas d'affaires.

On a signalé comme traité ces jours derniers : la cave B., près Béziers, 8.000 hectos, 10 degrés, à 73 fr.; un lot de 12.000 hectos de la cave C., près Pézenas, vins rosés à 7 fr. 65 le degré pour la vinaigrerie ; un lot de vin vieux de plusieurs milliers d'hectos, 9°3, à 75 fr. de la cave P., près Coursan.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 octob.	Cours du 16 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	60 à 61	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
8 à 9°	61 à 62	7.50 à 7 fr. 75 le degré	
9 à 10°	67 à 72		
10 à 12°	76 à 80		
Vins rosés	7 à 7 fr. 25 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 fr. 50 le d.	»	»

Récolte 1924 : Vins rouges de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 18 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 17 octobre :

Vins rouges 1924, de 8 degrés, »» fr.; 8 à 11 degrés, de 70 à 80 francs.

Vins rouge, de 6.75 à 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Vins rouges : Récolte 1924, de 9 à 10 degrés, de 73 à 79 fr.; de 11 à 12°, de 79 à 85 fr.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 oct.	Cours du 15 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	à 7 fr. 25 le d.	le degré
9 à 10°	7 fr. 50	non logé	
10 à 11°	le	6,50 à 7 fr.	
11 et au-dessus	degré	le degré	

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 17 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 85 fr. ; 1925, sous marc, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, logé 7 fr. à 7 fr. 25 le degré, le tout suivant qualités et conditions.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 octob.	Cours du 17 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°°	logé	logé	logé
8 à 9°	7,25 à 7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°			non logé
10 à 11°	le degré		6 fr. 50 le degré
11 à 12°			
12 à 13°			

Bouches-du-Rhône. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 14 octobre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr.

Récolte 1925. — Non logé, 6 à 6.50 le degré rosé et blanc ; récolte 1924, manquent. Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave. En sus 53.75 par hecto pour transport droits et forfait rendu cheα le détaillant en petites futailles.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 86 à 98 fr l'hecto. Récolte 1925, 10 à 12 degrés, 84 à 90 fr.; quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	200 à 230	190 à 230
Vieux	200 à 280	180 à 250
Vins blancs fins :		
Nouveaux	280 à ...	220 à ...
Vieux	280 à 360	220 à 280
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 480	400 à 460
Vins rouges :		
Nouveaux	160 à 180	

ALGERIE. — **Alger.** — Du 10 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50.

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins du Midi : blancs, les 100 kilos, de 90 à 250, noirs, de 100 à 200 ; œillades de 120 à 200 ; muscat le kilo de 2 fr. à 3 fr. 50 ; chasselas Moissac avec sarments de 3 fr. 50 à 5 fr.; de Paris blanc, les 100 kilos, de 160 à 220 ; de Paris, noir, de 120 à 160 ; muscat d'Espagne, le kilo, de 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 825 fr.; eaux-de-

vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 580 à 590 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 340 à fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 340 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré ; 3/6 marc 86° 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool, 690 fr. les 100 degrés ; rectifié 790 francs.

Alger. — Trois-six de marc, 600 à 610 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 20 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé........	128,75 P.	128,50 V.	127,25 P.
Seigle......	89 N.	89 N.	89 N.
Avoine noire.	94,50 94,25 P.	94,75 à 95	96,50 P.
Avoine......	90 N.	92 N.	92 N.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 133 à 134 fr. les 100 kilos ; Blé tendre, colon, supérieur, sans affaires ; Blé dur, toutes provenances, sans affaires ; Orge colon supérieur, affaires rares, 93 à 94 fr. les 100 kilos ; Orge colon, nominal, 90 à 91 fr. ; Orge, été, nominal, 88 à 89 fr. ; Avoine, affaires rares, 88 à 89 fr. ; Fèves féverolles, affaires rares, 93 à 94 fr. ; Grosses fèves, Algérie, Tunisie, nominal, 102 à 103 fr. ; Grosses fèves Sicile, 110 à 112 fr. (affaires très rares, marché très lourd).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 136 à 140 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 132 à 136 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 228 à 233 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 230 à 235 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. – Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 70 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 74 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

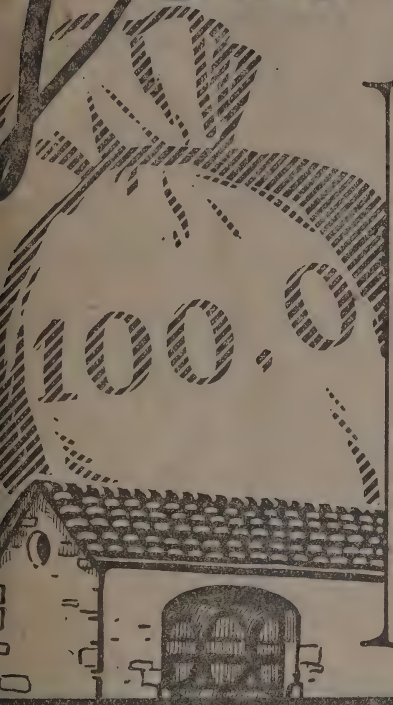
du Dimanche 11 au Samedi 17 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche...	16	»	»	»	»	»
Lundi.......	18	4	»	11	»	»
Mardi.......	16	5	»	9	»	»
Mercredi....	18	8	29	9	»	»
Jeudi.......	14	—1	11	9	»	»
Vendredi....	12	»	13	7	»	»
Samedi......	15	2	11	3	»	»
Total.....	373	187	389	210	10.1	66
Rochefort						
Dimanche...	»	»	20	»	»	»
Lundi.......	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»
Mercredi....	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	»	»	17	7	»	»
Vendredi....	»	»	11	»	»	»
Samedi......	»	»	9	8	»	»
Total	15	22	301	47	36.3	110.9
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	22	3	»	»	»	»
Lundi.......	22	6	23	4	»	»
Mardi.......	8	»	23	4	»	»
Mercredi....	15	»	21	5	»	»
Jeudi.......	13	—3	21	1	»	»
Vendredi....	9	—6	19	4	»	»
Samedi......	12	»	19	8	»	»
Total	296	134	506	158	12.5	106.9
Bordeaux						
Dimanche..	19	9	»	»	2	»
Lundi.......	22	13	25	13	3	»
Mardi.......	17	»	25	11	»	»
Mercredi....	»	3	23	9	»	»
Jeudi.......	19	9	22	9	1	»
Vendredi	»	—4	24	8	»	»
Samedi	22	—1	23	8	»	»
Total	424	194	540	212	48.2	93.
Toulouse						
Dimanche ..	23	12	»	»	»	»
Lundi.......	21	13	22	14	12	»
Mardi.......	16	11	24	14	11	»
Mercredi....	16	6	23	14	»	»
Jeudi.......	»	6	24	13	»	»
Vendredi	17	—2	24	7	»	»
Samedi......	19	»	24	9	»	»
Total ...	427	228	586	267	25	52.2
Perpignan						
Dimanche...	20	13	»	»	0.5	»
Lundi.......	19	14	»	»	52	»
Mardi.......	»	14	22	16	15	»
Mercredi....	21	11	22	11	»	»
Jeudi.......	19	11	20	10	»	»
Vendredi....	»	6	20	13	»	»
Samedi......	22	11	21	12	»	»
Total ...	437	315	513	291	74.8	55

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche...	18	0	22	10	»	»
Lundi.......	19	2	22	5	»	»
Mardi.......	16	6	23	5	»	»
Mercredi....	12	10	14	6	»	»
Jeudi.......	10	—3	13	9	»	»
Vendredi....	12	1	11	2	»	»
Samedi......	11	7	13	4	5	»
Total.....	397	136	434	230	12	66.7
Besançon						
Dimanche...	16	4	»	»	»	»
Lundi.......	13	4	23	8	»	»
Mardi.......	»	2	20	7	»	»
Mercredi....	»	7	»	6	»	»
Jeudi.......	9	—1	14	4	»	»
Vendredi....	9	—1	16	3	»	»
Samedi......	»	4	10	6	»	»
Total	129	172	405	194	6	73
Lyon						
Dimanche...	18	6	»	»	»	»
Lundi.......	16	9	22	6	»	»
Mardi.......	15	4	21	4	»	»
Mercredi....	15	3	22	4	»	»
Jeudi.......	12	—2	17	6	»	»
Vendredi....	12	—2	19	6	»	»
Samedi......	13	—2	»	7	»	»
Total	434	197	453	202	70	138.2
Marseille						
Dimanche..	24	9	»	»	»	»
Lundi.......	»	14	25	10	»	»
Mardi.......	18	9	25	10	8	»
Mercredi....	18	12	23	8	»	»
Jeudi.......	19	7	23	7	»	»
Vendredi	15	3	23	8	»	»
Samedi	19	3	21	8	»	»
Total	471	264	568	271	8	99.4
Montpellier						
Dimanche ..	21.5	11.0	21.3	11.2	10.7	»
Lundi.......	13.9	12.9	22.4	9 7	27.2	»
Mardi.......	21.5	9.0	21.2	6.9	»	»
Mercredi....	19.9	6.5	21.6	6.9	0.2	»
Jeudi.......	18.9	4.2	21.1	7.5	»	»
Vendredi	19.5	0.9	19.8	7.5	»	»
Samedi......	23.0	5.0	21.7	4.5	»	»
Total ...	637.3	288.2	591.	282 4	48.2	142.9
Alger						
Dimanche...	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	»	18	23	17	»	»
Mardi.......	»	»	27	18	»	»
Mercredi....	»	»	24	19	»	»
Jeudi.......	»	»	24	18	»	»
Vendredi....	»	16	24	18	»	»
Samedi......	21	»	28	19	»	»
Total ...	224	190	616	453	»	29

Observations. — Automne

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon. Sa résistance aux maladies est complète et son vin à la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : Borsari - Paris — Borsari - Béziers
Téléphone : Paris Nord - 16,75 — Béziers 1327

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la 2e **année.** Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à
MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à Burgy par Lugny (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS_MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)
Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite
JACQUEMIN Succès COMPLET
aux Vendanges
Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

CULTIVATEURS !
avant l'hiver,
Employez sur vos BLÉS,
sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,
le **Nitrate de Soude du Chili**
(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**,
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les
rigueurs de l'hiver,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la
Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS.
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON
Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

ENGRAIS COMPOSÉS

pour VIGNES et toutes cultures

Les plus belles récoltes, les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré, atomique — Meilleur et meilleur marché que les scories.

Donne avec les matières azotées et potassiques, des engrais composés pour toutes cultures, très actifs et très bon marché.

Très recommandé pour la préparation des marcs-engrais.

Dosage garanti pour cent : **26 d'acide phosphorique insoluble.**

Finesse garantie : **Moins de 25 °/₀ de refus au tamis n° 200.**

MICROPOTASSIQUE SCHLŒSING

Engrais phosphaté et potassique très avantageux, poussant vigoureusement à la production.

PYRALION

SOUVERAIN contre

FOLLETAGE ou MORTALITÉ, PYRALE

Détruit aussi beaucoup de COCHYLIS, EUDÉMIS, etc...

SOUFRE GLORIA SCHLOESING

A COMBUSTION SANS COULURE

pour le mèchage des fûts, le sulfitage des vendanges, le mûtage des moûts, etc., etc.

Supprime les Mèches soufrées, le Métabisulfite et les Solutions sulfureuses.

Ce soufre est maintenant adopté par la presque totalité des **Viticulteurs, Cavistes, Négociants en vins,** etc.

Demandez les Notices explicatives envoyées franco.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 44 Dimanche 1er Novembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

fusionné avec le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : Paul DEGRULLY

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, ancien directeur des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, ancien directeur des services agricoles de l'Ain.
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

X3

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY RECEIVED NOV 14 1925

CHAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S.-et-L.)
offrent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs directs qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS

Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e^)

USINE à BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris, N. 145,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

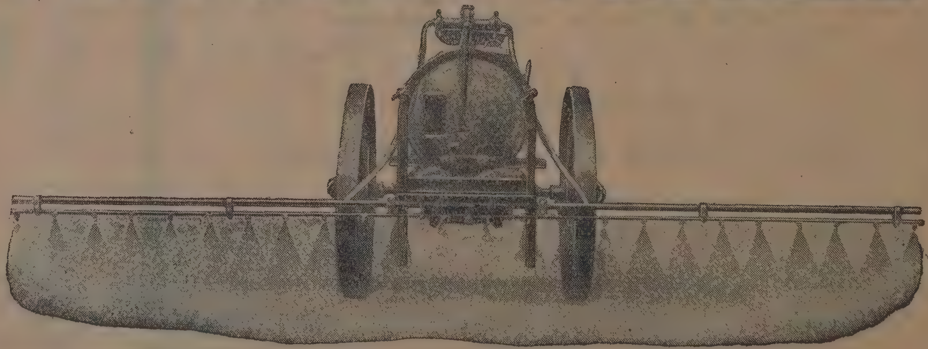
Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉREALES
PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE
PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

« TOBOGGAN PLOMBÉ »



DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

« EUROPÉEN PLOMBÉ »

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

E^TS^ P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide, un enracinement profond,** Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,** et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.81

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o d'Azote

sont de

BONS ENGRAIS AZOTÉS

pour VIGNES

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, proprres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à Burgy par Lugny (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

46e Année. — N° 44 1er Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — La Situation ; — Encore le provignage des vignes greffées ; — Raisins à goût américain ; — Sur la sensibilité de certaines vignes à l'Eudémis.

G. Héron .... Traitements hâtifs contre les maladies de la vigne.

Am. Desmoulins .... La vigne dans la Drôme.

L. Mathieu .... Goût de terroir. Goût d'année.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur. — Société d'horticulture de Brignoles. — Institut Œnotechnique de France. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune.

Bibliographie .... Précis complet de viticulture moderne et de vinification, par M. François Baco. — Uve da Tavola, par Alberto Pirovano.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Situation

Jusqu'à ces derniers jours, le temps est resté beau presque partout ; à peine quelques légères pluies de-ci de-là.

Mais le 16 courant une forte gelée blanche s'est produite, je crois bien, dans tous les vignobles. Dans le Midi, elle a détruit les feuilles des vignes situées dans les plaines et les bas-fonds, laissant intactes celles de coteau ou de demi-coteau. Mais dans les autres régions, comme on va le voir, tous les organes herbacés ont été atteints et même et surtout les raisins, grains et pédoncules. Que va-t-il en résulter et que faire, nous demande-t-on ?

« Permettez à un fidèle lecteur du « *Progrès* » de vous demander un renseignement. Voici :

« Je suis propriétaire d'un vignoble en Touraine. Vers la fin de la semaine dernière nous avons eu une gelée telle que toutes les feuilles sont complètement desséchées. Or nos Pineaux ne sont pas encore vendangés, car actuellement nous nous occupons des Grolleaux qui sont mûrs, et le manque de main-d'œuvre nous empêche de commencer les Pineaux actuelle-

ment. Ces Pineaux vont rester aux ceps encore huit, quinze jours ou trois semaines. Est-ce que si le soleil veut bien continuer à nous favoriser, ces raisins pourront gagner en qualité, malgré les feuilles desséchées qui seront bientôt tombées ? Pour le moment, ces Pinaux ne sont pas mûrs ; la preuve en est que la gelée qui a frappé les raisins non encore suffisamment sucrés leur a donné un goût douçâtre, désagréable, et, selon mon vigneron, ces grains vont tomber. Les autres raisins non gelés pourront-ils mûrir complètement malgré l'absence de feuilles ?

A titre de renseignement, si cela peut vous intéresser, je vous dirai que dans ma région (sud du Lochois) les rouges sont sains, mais en moindre quantité que l'an dernier. Le degré ne sera sans doute pas très élevé, quant aux blancs, le Mildiou, la Cochylis ont enlevé plus de la moitié de la récolte prévue. Il y aura, je crois, un gros déficit par rapport à l'année dernière ».

H. G.

En Gironde même gelée, où la température s'est abaissée à 6 degrés au-dessous de zéro.

La destruction du pédoncule, s'il est lignifié, je veux dire s'il s'agit d'une variété à pédoncule dur, n'a pas de conséquence très grave, la grappe restera attachée au sarment jusqu'à la vendange qui, évidemment, ne doit pas être retardée. Mais s'il s'agit de pédoncules mous ou herbacés, la grappe, surtout s'il pleut ou s'il fait du vent, se détachera et tombera à terre ; ici, hâter la vendange.

Quant aux grains, tous vont se ratatiner peu à peu. Ceux qui sont mûrs, deviendront encore plus sucrés et donneront de beaux vins : il y a des régions où l'on ne vendange qu'après les gelées, quand les feuilles sont tombées.

Ceux qui sont à moitié mûrs s'enrichissent encore en sucre, mais ils deviendront également très riches en acides, on peut les vinifier. ils ne donneront certainement pas du nectar.

La vinification, s'il s'agit d'obtenir des vins ordinaires, présentera des difficultés. On trouvera dans l'article suivant de M. Astruc, directeur de la Station Œnologique de Nimes, déjà publié dans le *Progrès*, les moyens de les surmonter.

Il arrive, dit-il, que les viticulteurs de la région accidentée ou cultivant des cépages tardifs, des raisins de table, etc., se trouvent avoir à vinifier soit des raisins gelés, soit des raisins surmûrs, soit tout simplement des raisins de bouche que la pluie ou la pourriture ne permettent plus de porter sur un marché.

En 1921, de tels raisins m'ont fourni un moût de 1079,7 de densité, ce qui correspond à 182 grammes de sucre par litre pouvant donner un vin titrant 10 degrés 7 d'alcool, ce qui n'a rien d'extraordinaire pour cette époque de cueillette (1re quinzaine de novembre), mais on sait que 1921 fut une année

de faible degré et que les raisins blancs de grande production ne sont pas toujours très sucrés. S'ils le paraissent souvent, c'est grâce à la faiblesse de leur acidité en général, résultat qui est le fruit certainement d'une longue et attentive sélection des greffons.

C'était bien le cas, ici, car nous n'avons enregistré que 2 grammes 95 d'acidité sulfurique par litre, soit 4 grammes 6 en acidité tartrique, c'est-à-dire au moins deux fois moins qu'il ne faudrait.

Un tel moût, ainsi déséquilibré, ne peut que bien rarement donner un bon vin, à moins de précautions inhabituelles et délicates. De là cette légende que les raisins de table donnent des vins inférieurs lorsqu'on les vinifie accidentellement. Ils peuvent l'être souvent pour l'alcool, j'en conviens, mais ils peuvent être aussi bons et aussi réussis que n'importe quel autre vin du même terroir, si on sait corriger convenablement l'acidité du moût et conduire comme il faut la fermentation malgré les difficultés provenant du froid à cette époque-là de l'année.

La levure de vin ne travaille activement qu'entre 30 et 35 degrés environ, au-dessous la fermentation languit et au-dessus elle s'emballe. Si elle languit, d'autres microorganismes, les moisissures notamment, se développent plus ou moins au détriment de la qualité du vin et du rendement en alcool. L'abaissement de la température sera donc en pareil cas notre principal ennemi, ennemi dont on exagère souvent l'importance et l'effet aujourd'hui, en soufrant ou sulfitant énergiquement ces moûts pour les protéger contre les fermentations parasites. En ce cas on ajoute, faute de réflexion suffisante, une action déprimante à une autre, et mieux vaudrait peut-être s'abstenir, au moins jusqu'à ce que la fermentation soit partie.

J'ai donc fait ajouter à ce moût assez d'acide tartrique pour le ramener autour de 6 grammes d'acidité sulfurique — ou 9 à 10 grammes d'acidité tartrique par litre — c'est-à-dire carrément 500 grammes par hectolitre d'acide tartrique, tout comme s'il s'agissait d'un Jacquez. Et comme nous étions décidés à chauffer notre local de vinification, pour nous ramener à la température de l'époque normale des vendanges, nous avons fait ajouter 6 litres de sulfophosphate d'ammoniaque pour tenir les moisissures et tous germes nuisibles en respect pendant qu'on montait la température ambiante avec un poêle et chauffait sur ce poêle quelques décalitres de moût pour mélanger au reste et gagner du temps. Enfin, pour mettre tous les atouts du côté du viticulteur, nous avons ajouté quelques litres d'une bonne levure de vin rajeunie en quelques heures à mon laboratoire. Comme il est plus facile sous nos climats de chauffer une enceinte fermée que de la refroidir, on voit que nous n'avons rien fait en somme que de très faisable chez n'importe qui, puisque le tartriquage, le sulfitage, le levurage sont des opérations déjà couramment pratiquées en vinification. Et en trois jours nous avons obtenu le départ d'une excellente fermentation vinique, très active, assez rapide, qui nous a permis de soutirer 8 jours après, un vin rosé de 10 degrés 8 d'alcool et 6 grammes 32 d'acidité sulfurique totale, sans trace de douceur, très droit de goût, de bouquet et de saveur très agréables, dont j'ai encore deux échantillons : un fait au laboratoire avec le moût non acidifié qui m'était resté du 1er échantillon prélevé avant toute intervention, et un autre fait au cellier comme je l'ai indiqué. Outre le défaut de la limpidité dont on peut juger de visu, ce 1er échantillon, sans être mauvais ici parce qu'il a fermenté spontanément et rapidement dans un lieu chauffé, présente un incontestable platitude et une infériorité flagrante par rapport au second, qu'il suffit de voir et

de flairer seulement pour être favorablement prévenu en sa faveur. Ce dernier vin, exposé au froid, puis soutiré à l'air et méché — cela deux fois à quelques semaines d'intervalle — est devenu parfaitement présentable et marchand comme on peut le voir.

Nous considérons donc comme parfaitement acquis désormais que l'on peut obtenir d'excellents vins avec des raisins de table, même tardifs et *même gelés*, en prenant les précautions de vinification élémentaires que la logique et le raisonnement suffisent à indiquer.

Toutefois, en dehors des raisins de table qui peuvent manquer d'acidité, c'est un excès d'acidité que la vendange présentera le plus souvent. Il n'y a pas à compter sur une production directe de sucre par les grappes elles-mêmes. L'apport d'acide tartrique n'est pas à envisager.

Il est possible de suppléer à l'apport de levures par pied de cuve en faisant arriver dans les cuves à vendange gelée, du moût en fermentation des cuves voisines à vendange normale.

Avec les raisins gelés on peut faire du vin, qui sera d'autant meilleur qu'ils étaient plus proches de la maturité quand ils ont été atteints.

La gelée réduira encore la récolte dans beaucoup de régions. On a vu comment elle s'effritait dans la Touraine. Voici ce qu'elle est devenue dans les Charentes.

« A la suite de ma communication du 23 août, l'état du vignoble Charentais n'a fait que s'aggraver.

La pluie n'a pas persisté ; la pourriture normale n'a pas progressé ; mais celle occasionnée par la Cochylis a fait des dégâts considérables, anéantissant 50 o/o de la récolte, dans certains vignobles, au cours du seul mois de septembre. J'ai vu des récoltes encore superbes de Folle et de Colombard, fondre entièrement.

Les superficies ainsi ravagées, totalisées, représenteraient sans doute une partie restreinte du vignoble des Charentes ; mais la Cochylis a fait aussi, ailleurs, des dégâts importants.

Septembre et octobre (1re quinzaine) ayant été continuellement froids, la maturité a été pénible et lente. Le 16 octobre une gelée intense a grillé toutes les feuilles, dans tout le pays, et aussi, très souvent les grappes mal mûres, et même celles dont la maturité était avancée. Dans les bas-fonds les pédoncules sont gelés et les raisins morts se flétrissent, menaçant de pourrir en bloc, si le temps devenait pluvieux.

Les vendanges, à peines commencées (car on voulait laisser la maturité des St-Emilions se poursuivre) se sont subitement généralisées et avec fièvre.

Les densités des jus de Folle-Blanche et de Colombard font espérer des vins de 7 à 8 degrés, quelques-uns peut-être dépasseront 8°. Mais les moûts de St-Emilion accusent généralement de quoi faire des vins de 5 à 7 degrés.

La gelée a causé un premier préjudice en arrêtant la maturité ; puis un

deuxième, par altération des raisins. Et l'importance de ce dernier dépendra du temps.

Donc, nos appréciations de fin août sont très loin d'être valables aujourd'hui. Il faut parler plutôt, pour notre pays, d'une demi-récolte, évaluée en alcool pur. Encore faut-il qu'un temps favorable permette de cueillir, sans autre altération, ces grappes à présent mortes et vulnérables.

Veuillez agréer, etc. ». J.-L. VIDAL.

Encore le provignage des vignes greffées

« Je pratique avec succès le provignage dans mes vignes submergées, mais n'y ai pas encore eu recours avec les plants greffés parce que, devant obtenir ainsi des racines françaises, je craignais de les voir atteintes par le phylloxéra. On m'assure cependant de divers côtés qu'il donne de bons résultats et je serais tenté d'en faire l'expérience. Mais auparavant, je désirerais avoir votre avis et vous serais reconnaissant de me le donner. Il me semble que, les plants ainsi obtenu ne dûssent-ils avoir que quelques années d'existance, le provignage serait plus avantageux que la plantation de greffés-racinés dont la reprise est toujours assez aléatoire.

« Agréez, etc. ».

F. C. (B.-du-R.).

Il ne peut être question *ici* que du provignage en sautelle : un sarment recourbé et descendu le long du tronc, puis couché sous terre jusqu'au point où il doit remplacer la souche manquante. Ces provins se développent très bien la première année, aux racines de la souche mère s'ajoutant les radicelles, très nombreuses, du provin lui-même. Les raisins sortent nombreux et fort beaux. Bien que représentant en réalité qu'un courson à 2 ou 3 yeux, il produit en réalité beaucoup plus.

Mais à partir de la deuxième année, les choses changent souvent et surtout à partir de la troisième. C'est que les radicelles du provin restent à peu près saines l'année même de leur formation, en tout cas ne périssent qu'à l'arrière-saison, quand la végétation est arrêtée ; elles ont donc nourri le provin tant qu'il était en état de végétation active.

Mais à la deuxième année, ces radicelles sont détruites ou très endommagées par le phylloxéra ; leur activité est réduite, elles ne peuvent guère en former de nouvelles. — De même et plus encore à la troisième année ; si bien qu'il arrive un moment où le provin n'a plus de racines propres, il est nourri exclusivement par les racines de la souche mère.

Qu'est-il à partir de ce moment-là ? Un bras, un bras souterrain plus long que les autres, et c'est tout. Ce bras, ne vaudrait-il pas

autant l'ajouter à la souche en le rendant semblable aux autres : il serait un bras supplémentaire.

Autour de la souche disparue, il y en a trois ou quatre semblables à la souche mère dont nous venons de nous occuper ; en laissant à chacune d'elles un bras supplémentaire, le vide du manquant serait comblé, sans frais. Mais il faudrait que les ouvriers, à la taille, tiennent compte des manquants ; c'est peut-être leur demander beaucoup. Et puis une vigne trouée a toujours les apparences d'une vigne mal tenue. Il faut donc renoncer au provignage dans la plupart des cas.

Mais si au lieu de terrains phylloxérants on a affaire à des terrains peu favorables au phylloxéra, et c'est je crois le cas des plaines de Graveson, le provignage peut être appliqué aux vignes greffées, avec de grandes chances de succès. C'est donc une question de terrain : où la vigne française a disparu très vite, rien à faire ; où elle a mis des années à disparaître, le provignage est pratiquement possible : il ne faut cependant pas s'attendre à ce qu'il donne des souches d'une durée indéfinie.

Raisins à goût américain

On nous écrit :

« J'ai lu avec grand intérêt votre article du *Progrès* du 4 octobre. Ce que vous dites au sujet de la production des raisins à goût anglais ou américain est parfaitement exact. Voulez-vous m'aider à réaliser votre pensée ? Où pourrai-je me procurer des boutures de Concord ou Martha.

De même où pourrai-je me procurer du Jaoumet ou Raisin de St-Jacques ? »

C. M. (Tarn-et-Garonne).

Il ne s'agit pas d'hybrides producteurs-directs cherchant de plus en plus à se dépouiller de leurs caractères américains, s'efforçant d'imiter, sans y être encore tout à fait parvenus, les raisins français. Ce sont des imitateurs, et l'imitation n'est pas, dit-on, chose à encourager.

Il s'agit de raisins américains à goût nettement, franchement américain, sentant l'américain à 50 mètres. Ils sont appréciés par quelques personnes de notre pays qui aiment leur arome accentué, mais ils sont toujours recherchés, même chez nous, par les Américains de passage, et l'on sait s'ils sont nombreux.

Les canadiens, aux noms français, préfèrent aussi les raisins foxés aux nôtres. Il y a deux ans, je reçus la visite du Comité qui

accompagnait, en France, le train réclame Canadien. C'était au mois de septembre. Je leur fis visiter les collections de vignes de l'Ecole et goûter nos plus beaux et meilleurs raisins, et qui, à mon avis, étaient très bons. Enthousiasme courtois, mais modéré. Voulant leur montrer que ces collections étaient plus riches que l'Amérique en vignes américaines, je les conduisis ensuite dans la parcelle réservée au V. Labrusca et leur en offrit des raisins. Ce fut aussitôt de la joie, de la joie éclatante, exubérante faisant place au calme, à la froideur de la dégustation des raisins français. Et pour les entretenir pendant tout le reste de leur voyage dans cet état d'humeur joyeuse, qui ne pouvait qu'être profitable à notre pays, je dus les faire accompagner d'un grand panier de raisins purement foxés.

On pourrait donc, dans les pays où l'on cultive les raisins de table, essayer quelques-unes des variétés américaines les plus appréciées des Américains : Concord, Martha, Agawam, les hybrides Rogers qui sont si jolis par la grande variété de leur coloris. Devant rester eux-mêmes, sans rien chercher à imiter, ils ne peuvent nuire à la réputation des raisins français, qui doit être maintenue intacte et même accrue ; ils constitueront même des produits de luxe.

J'ajoute qu'ils ne pourrissent pas ou presque pas, que Cochylis et Eudémis les attaquent peu, et que leur production peut être très élevée. C'est une question de taille.

Que faire des invendus, ce qui peut arriver? Des confitures, car ils se prennent vite en gelée, mais surtout des moûts sans alcool, du *grape juice*. Les moûts sans alcool, qui font l'objet d'un commerce important en Amérique, sont fournis partie par l'Europe, partie par la Californie complantée de vignes françaises, mais aussi pour une bonne part par les vignobles de l'Est des Etats-Unis où l'on cultive les vieilles variétés introduites chez nous au début de la crise phylloxérique.

Le *grape juice* à goût américain serait sûrement préféré au moût sans alcool de nos variétés françaises. On ne risque donc rien à tenter en petit la culture de ces vignes pour la production des raisins de table.

Je pense qu'on pourra se les procurer, en s'adressant à M. Georges Husmann, viticulturist au Ministère de l'Agriculture à Washington (Etats-Unis), ou à M. U. P. Hedrick, director de la

préparé un compte rendu de la campagne viticole pour le *Bulletin du Syndicat de la Haute-Garonne*, j'y relève le passage suivant :

« Dès le commencement de juin j'annonce un désastre dont je ne peux encore fixer l'importance, cependant que la plupart des viticulteurs dormaient sur leur deux oreilles, attendant les événements, certains même n'avaient pas procédé au 1[er] traitement, alors que je terminais le 2[me] ».

Ce qui s'est passé cette année est très simple ; une violente attaque de mildew atteint les jeunes feuilles dans le courant de juin, Partout où j'avais déjà sulfaté deux fois toutes les feuilles sont préservées, et je n'ai de mildew apparent que là où l'invasion à précédé le 2[e] traitement ; en tous cas ce deuxième traitement suivant de très près cette invasion pouvait limiter son importance; par ailleurs il n'y avait pas de feuilles non sulfatées, c'est-à-dire, attaquables.

Rares, bien rares étaient les vignobles que j'ai visités qui étaient sulfatés, par suite l'attaque devait être assez grave, et normalement la récolte entière eût dû être enlevée. Il n'en fut rien.

En effet, le vent du Nord souffle, pas de pluie, d'où arrêt dans la marche de l'invasion, les taches ne grandissent pas, le mildew dort comme le viticulteur imprudent qui ne manquera pas de dire que son voisin est chanceux si celui-ci (grâce à une attention de tous les instants), parvient à sauver sa récolte.

Nous atteignons ainsi le mois de juillet, pluvieux cette année, la température est chaude, nous devions nous attendre à des invasions graves car nous savions que l'ennemi était dans la place puisque il y avait, à la base de la souche, un certain nombre de feuilles mildiousées. Moins exposé que mes voisins, cependant je l'étais, aussi ai-je fait multiplier les traitements voulant, si possible, avoir toutes les jeunes feuilles préservées.

Ce qui démontre bien l'importance de ces traitements, c'est qu'une vigne de contenance de 10 hectares ne put être sulfatée un samedi, la pluie étant survenue dans la nuit du vendredi, et le lundi la terre était encore trop détrempée pour pouvoir passer avec des instruments à grand travail ; le mardi et le mercredi seuls les instruments à dos d'homme peuvent passer, on peut suivre sur cette vigne la marche des sulfateurs.

Nous voyons un peu de mal sur ce qui fut sulfaté le mardi et progressivement davantage sur ce qui ne put être sulfaté que le mercredi soir seulement.

En résumé, j'ai sulfaté 9 fois en y comprenant le 1[er] sulfatage tout à fait hâtif et par là même très peu coûteux et que, par expérience, je considère comme nécessaire une année sur quatre environ ; en réalité j'aurais dû faire un dixième traitement pour préserver quelques feuilles des extrémités des sarments que je ne rogne jamais dans l'intérêt de la végétation, je le note pour l'an prochain car les quelques feuilles mildiousées se retrouveront sur le sol et risquent de provoque une atteinte précoce.

Je ne devrais pas avoir à parler de l'oïdium et cependant il entre pour une bonne part dans la perte de récolte en 1925. Le viticulteur est vraiment impardonnable ; s'il promenait souvent dans ses vignes, cherchant les maladies plutôt que pour s'extasier sur leur beauté, une attaque d'oïdium ne saurait lui échapper, et s'il procédait à un soufrage immédiatement pour recommencer huit jours après et encore une troisième fois si l'oïdium persistait, il aurait sûrement raison de cet ennemi.

Les observations faites cette année confirment donc bien ce que nous ne

cessons de répéter, mais ce dont les viticulteurs ne savent pas tenir compte, il en est qui le regretteront cette année car certains ne vendangeront pas, tous les raisins étant secs, je sais bien qu'ils accusent le soleil et ne se croient pas coupables.

Comme conclusions répétons encore une fois :

1° Qu'il est très imprudent de ne pas sulfater sa vigne dès que quelques feuilles ont poussé ;

2° Que le second traitement doit suivre de très près le premier ;

3° Que le nombre de traitements utiles et les époques favorables ne se peuvent fixer à l'avance, c'est au viticulteur à être en observation ; nous savons que toute feuille et aussi tout raisin,— non couverts de cuivre,— sont exposés, dans la Haute-Garonne, où court un risque d'autant plus grand que le vent d'Autan soufle, c'est un vent du Sud-Estqui amena la pluie. Au contraire avec le vent du Nord, il semble bien qu'on peut retarder un traitement.

La culture de la vigne n'est plus comme jadis à la portée du premier venu, elle est onéreuse ; il ne faut donc pas se tromper, manquer un traitement soit par négligence, soit par économie mal comprise.

Nous verrons quelle sera la production à l'hectare de la Haute-Garonne, je connais quelques vignobles qui ont été presque parfaitement préservés, j'en connais où il ne se récoltera rien, partout nous avons pu observer que les résulats étaient en rapport des soins et de l'attention dont les vignes sont entourées.

G. Héron.

LA VIGNE DANS LA DROME [1]

Le vignoble drômois compte environ 14.600 hectares à l'heure actuelle ; il ne semble pas appelé à se développer bien davantage. En effet, en dehors des grands vins de la région de Tain et la Clairette-Muscat du Diois, à débouchés faciles, la production vinicole du département n'a surtout en vue que de satisfaire aux besoins locaux, exception faite toutefois pour les régions de Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Vallier, Serves, etc., qui exportent régulièrement quelques milliers d'hectolitres de vin rouge, de consommation courante, dans la Loire ou la Haute-Loire.

Le vignoble départemental, qui n'a jamais été très important, recouvrait toutefois jadis des surfaces sensiblement plus étendues qu'aujourd'hui, comme le montrent les chiffres suivants : 23.643 hectares en 1836, 24.238 en 1852 et 29.124 en 1862 (soit le maximum). L'arrivée du phylloxéra, à partir de 1876-1877, amène rapidement le déclin de tout le vignoble. Servis par l'exemple du Midi, nos viticulteurs ne se laissèrent pas décourager et la reconstitution du vignoble détruit commença bientôt, à tel point qu'en 1882, nous comptions à nouveau 12.290 hectares de vignes, puis 16.453 en 1892 et 16.850 en 1913. Légère diminution enfin depuis la guerre, du fait évidemment des difficultés de plus en plus grandes de main-d'œuvre.

Les 14.600 hectares du vignoble actuel sont répartis comme suit :

(1) Extrait de *L'Agriculture du département de la Drôme*, publiée par l'Office régional du Midi.

Arrondissement de Valence	6.450	hectares.
— Montélimar	4.550	—
— Die	2.100	—
— Nyons	1.500	—

Production globale. — La production annuelle peut être évaluée à 350.000 hectolitres en bonne année moyenne (485.000 hectolitres en 1924 qui a été très bonne pour les vins rouges surtout).

Vins fins des Côtes-du-Rhône.— Sur cette quantité, 15.000 hectolitres environ appartiennent aux excellents et très réputés vins des Côtes-du-Rhône, dont le canton de Tain a l'apanage exclusif dans le département. Nous les indiquons ci-dessous, avec la production moyenne de chacun de ces intéressants crus, par ordre de mérite :

a) *Vins rouges* (12.000 hectolitres environ) :

Grands vins de l'Hermitage (récoltés au célèbre coteau de l'Hermitage, à Tain	2.500	hectolitres.
Rouges secondaires de Tain (pouvant vieillir également)	2.500	—
Vins fins de Crozes, Gervans (commune d'Erôme)..	2.500	—
Grands ordinaires de Larnage, des Chassis et d'Erôme (partie)	4.500	—

b) *Vins blancs* (3.500 hectolitres environ) :

Grands vins de l'Hermitage	700	—
Vins fins de Crobes, Gervans, Mercurol	1.700	—
Grands ordinaires de Larnage et Chanos-Curson...	1.200	—

Clairette de Die. — Dans le Diois on récolte enfin 7.000 hectolitres en moyenne (1) d'un excellent vin blanc doux, moussant naturellement au printemps et analogue au vin d'Asti : c'est la *Clairette de Die*. Sous le nom général de *Clairette de Die*, on désigne le vin blanc préparé doux mousseux, soit avec des raisins de Muscat, soit avec ceux de la Clairette, soit avec un mélange de ces deux variétés. De beaucoup c'est le Muscat qui domine à cause de son parfum plus recherché et de sa maturité plus hâtive, qui lui vaut une aire d'adaptation plus étendue. Cet excellent et très vieux cru local — que Pline signale déjà — a été délimité, sur l'énergique intervention de M. Maurice Faure, sénateur de la Drôme. C'est le décret du 21 avril 1910 qui a fixé la région productrice de la Clairette ou du Muscat de Die, et qui seule a droit à la dénomination de *Clairette de Die*.

Cette région entièrement contenue dans l'arrondissement de Die, comprend les communes ci-après :

Canton de Die : toutes les communes.

Canton de Châtillon-en-Diois, les communes suivantes : Châtillon-en-Diois, Meuglon, Saint-Roman.

Canton de Luc-en-Diois, les communes suivantes : Barnave, Jansac, Luc-en-Diois, Montlaur, Poyols et Recoubeau.

Canton de Saillans, les communes suivantes : Aubenasson, Aurel, Espe-

(1) En 1870, c'est-à-dire avant la crise phylloxérique, la production était évaluée à 8.000 ou 9.000 hectolitres. Am. D.

(Cliché de M. Malet)

TAIN-L'HERMITAGE

Vue du coteau de l'Hermitage et de ses vignobles réputés.

(Cliché communiqué par le Syndicat d'Initiative de Tournon-Tain-l'Hermitage)

nel, Rimon-et-Savel, Saillans, Saint-Benoît, Saint-Sauveur, Vercheny et Véronne.

Canton de Crest-Sud, la commune de Piégros-la-Clastre.

Canton de Crest-Nord, les communes suivantes : Aouste, Beaufort, Corbonne, Mirabel-et-Blacons, Montclar, Suze et la partie de Crest comprise entre la Drôme et la crête de la Raye, à l'est de la ville.

Les plus grosses communes productrices sont celles de Vercheny, Barsac, Aurel, Die, Saillans (1), Espenel, Pontaix et Sainte-Croix.

Ajoutons que les grands vins de nos Côtes-du-Rhône, comme notre Clairette-Muscat de Die — et l'on peut y ajouter les excellents rouges et blancs du petit vignoble de Châtillon-en-Diois — que nos producteurs s'ingénient à vinifier de mieux en mieux, sont de plus en plus appréciés par leur clientèle.

Cépages. — C'est la méthode par greffage qui, à beaucoup près, a été la plus employée pour la reconstitution du vignoble ; toutefois, comme nous l'indiquerons, les hybrides producteurs directs interviennent également dans une proportion assez appréciable, dans l'ensemble du vignoble départemental.

a) *Cépages rouges français.* — Les plus répandus dans la Drôme sont les suivants : la *Syrah* (Syrah de l'Hermitage quelquefois) est le cépage fin exclusivement cultivé dans nos Côtes-du-Rhône : grands vins de l'Hermitage, autres crus fins du canton de Tain et bons vins ordinaires des coteaux de Saint-Vallier, Ponsas, Serves et Erôme. Le *Durif* ou *Pinot de Romans*, ou *Sirane fourchue*, improprement appelé *Sirane de Tain* (corruption du mot *Sirane qui tient*, c'est-à-dire qui ne coule pas) est un plant de grosse production, à qualité ordinaire, surtout répandu dans les vignobles de plaine, des régions de Saint-Rambert-d'Albon, Romans, etc. Le *Gamay* ou *Beaujolais*, le *Siréné ou Siranié* (Sérénèze), le *Rivier*, le *Corbel* ou *Corbat*, l'*Alicante-Bouschet*, le *Petit-Bouschet*, se rencontre enfin quelque peu également à côté du Durif, dans les vignobles à vins ordinaires de la région mollassique du Nord du département.

Dans le Diois, à côté des deux vieilles variétés locales, la *Feunate*, très employée à nouveau pour la reconstitution et le *Paugayen*, bien moins utilisé au contraire, par suite de sa sensibilité à la coulure, on rencontre surtout encore les divers Gamays et le Pinot ou Durif.

Dans le très intéressant petit vignoble de Châtillon-en-Diois, admirablement exposé sur les éboulis du calcaire jurassique, de la montagne de Label, on trouve également la *Feunate*, un peu le *Paugayen*, le *Gamay ordinaire* (Gamay Picard, Gamay de Bévy), le *Gamay Fréau*, le *Grand-Noir*, l'*Alicante-Bouschet*, quelque peu l'*Aramon*, le *Grec rose* et depuis quelques années enfin le *Pinot de Bourgogne* qui y donne des vins très appréciés.

Le *Grenache*, le *Carignan*, l'*Aramon*, l'*Alicante-Bouschet*, le *Grand-Noir*, l'*Aubenne*, le *Mourvèdre* (*Etrangle-Chien*), l'*Olivette*, constituent enfin les plants rouges les plus répandus dans les vignobles des arrondissements de Montélimar et de Nyons.

b) *Cépages blancs français.* — La *Roussanne* et la *Marsanne*, plants fins

(1) Saillans et ses environs produisent également de bons vins rouges de consommation courante. Am. D.

aussi — la première surtout — sont également les seuls cépages adoptés dans les Côtes-du-Rhône drômoises (Hermitage, Crozes, Gervans, Mercurol, Larnage, Chanos-Curson). Le *Muscat blanc* est de beaucoup le cépage le plus cultivé dans tout le Diois ; la *Clairette* quoique tardive s'y rencontre également, aux meilleures expositions, mais c'est surtout dans la partie méridionale du département que cet excellent cépage est le plus répandu. Il en est de même du *Picquepoul*. Quant au *Chasselas*, il se rencontre un peu partout, le plus souvent comme raisin de table. Ajoutons enfin que le *Pinot*

(Photo R. Blanchard)

LE VIGNOBLE DE CHATILLON-EN-DIOIS

Chardonnay, introduit depuis peu de temps à Châtillon-en-Diois, y donne aussi des vins d'une grande finesse.

Comme cépages blancs se rencontrant quelque peu encore, citons l'*Arménian* (région de Saint-Rambert-d'Albon), le *Melon*, le *Meslier*, etc.

c) *Producteurs directs.* — Comme nous l'avons déjà signalé, les producteurs directs jouent un rôle assez important dans la viticulture départementale ; ils y occupent environ 6.300 hectares, exclusivement répartis dans les régions à vins ordinaires, de consommation courante.

Parmi les producteurs directs anciens, d'origine américaine pour la plupart, introduits lors des débuts de la reconstitution et encore assez répandus à l'heure actuelle, citons par ordre d'importance, comme rouges : le *Clinton*, dans les bas-fonds plus ou moins frais de nos diverses vallées, celle de la Drôme notamment, l'*Herbemont*, se plaisant d'une façon toute particulière dans nos sols de diluvium alpin, le *Jacquez*, l'*Othello*, ce dernier à peu près disparu, par suite de sa résistance phylloxérique nettement

insuffisante et enfin le *Cynthiana* plus spécialement localisé dans la Valloire, Lapeyrouse-Mornay principalement, dans les sols silico-argileux, ferrugineux non calcaires, du diluvium alpin. Comme cépages blancs, citons le *Noah*, bien adapté lui aussi par sa vigueur à ces mêmes sols et qui est encore assez cultivé dans la région nord du département.

Comme *hybrides producteurs directs franco-américains*, d'obtention plus récente et que les agriculteurs ont été incités à adopter par suite de leur résistance aux maladies cryptogamiques, mildiou en particulier, signalons, qu'à côté de Seibel N° 1, des Couderc 4.401 et Jardin 503, assez répandus il y a 15 ou 20 années, mais de plus en plus abandonnés aujourd'hui, par suite de leur insuffisance à divers égards, les variétés suivantes, qui se sont par contre assez largement répandues. C'est tout d'abord le *Couderc 7.120*, cépage de 3e époque, très intéressant pour les sols argilo-siliceux, non calcaires et de fertilité moyenne; les *Seibel 1.000*, de 1re époque, excellent cépage pour les sols de coteaux où il donne un vin apprécié; le *4.643*, de 1re époque aussi, particulièrement bien adapté dans les sols marneux, légers, de la région mollassique; le *128*, demi teinturier, le *156*, le *2007*, se rencontrent assez souvent encore, cela comme cépages rouges. Parmi les blancs, ceux qui ont été les plus multipliés sont : le Berthille-Seyve *450*, qui est en somme un Noah non foxé; le Seibel *880* et depuis quelques années le Seibel *4.986*, fort intéressant. Nous passerons sous silence le *Gaillard 157*, que l'on a dû abandonner, malgré l'intérêt qu'il présentait, par suite de sa sensibilité au mildiou.

Parmi les obtentions plus récentes, susceptibles de pouvoir être utilisées par nos régions à vins de consommation courante, citons, comme cépages rouges : *Seibel 5.455, 5.163, 5.912, 6.186, 6.905*, Bertille-Seyve *2.667, 2.862*, tous de 1re ou de fin de 1re époque, *Couderc 3, Seibel 5.813, 5.915*, de fin 2e ou commencement 3e époque. Comme blancs : Berthille-Seyve *2.758*, Seibel *5.409, 5.860*, de 1re époque; *Seibel 5.408, 6.468* et enfin Berthille-Seyve *2.240*, de 2e époque.

*
* *

En ce qui concerne la reconstitution du vignoble par greffage, faisons remarquer qu'elle s'est faite sans difficultés, au point de vue du choix des porte-greffes. Le *Riparia Gloire de Montpellier*, le *Rupestris du Lot ou Monticola* (ce dernier pour les terrains plus ou moins sensibles à la sécherssse) ont été de beaucoup les plus employés et avec succès en somme. Le *Riparia × Rupestris 3.309* tendant depuis une quinzaine d'années à supplanter les deux porte-greffes précédents, donne de très bons résultats d'une façon générale ; il convient partout et notamment pour les sols plus ou moins argilo calcaires de l'arrondissement de Die.

Pour le vignoble de Châtillon-en-Diois, porté par des sols beaucoup plus calcaires que ne le sont habituellement ceux du Diois, puisque certains quartiers, tels que ceux de la Chapelle, de Fourchaud, du Poët, dosent respectivement 70 o/o, 61 o/o et 47 o/o de carbonate de chaux, *c'est le Chasselas × Berlandieri 41 B* qui paraît le mieux indiqué.

AMÉLIORATIONS A RÉALISER. — Nos viticulteurs s'ingénient d'une façon générale à apporter tous leurs soins à leurs vignes : façons culturales, fumures, traitements cryptogamiques, ne laissent généralement que peu à désirer. La vinification a fait de grands progrès depuis une quinzaine d'années,

grâce notamment à la vulgarisation de la méthode de sulfitage des vendanges et d'une meilleure hygiène enfin de la vaisselle vinaire.

Néanmoins, au point de vue de la vinification, il ne nous paraît pas douteux que les viticulteurs du département auraient grand intérêt à s'orienter vers la coopération, dont les multiples avantages ne sont plus à démontrer. La Clairette de Die gagnerait notamment beaucoup à cette vinification en commun, qui permettrait d'obtenir des produits plus uniformes et toujours de haute qualité.

Am. DESMOULINS.
Directeur des Services agricoles de la Drôme.

GOUTS DE TERROIR. GOUT D'ANNÉE

Dès que les vins nouveaux sont limpides, on commence à apprécier leurs qualités ou défauts, en vue des résultats des essais de vinification, de l'état de santé actuel et avenir des vins, et enfin de leur classement comme prix de vente. Cet examen est exécuté avec le plus grand soin par nombre de producteurs, car la vinification est la phase la plus importante de l'activité viticole.

Je crois inutile d'insister ici sur l'ensemble des épreuves de cet examen des vins nouveaux ; je désirerais seulement considérer les *goûts de terroir* et les *goûts d'année*.

Après l'observation des états d'effervescence, de limpidité, de coloration, toute l'attention se concentre sur l'olfaction suivie de la gustation ; la première impression tend à caractériser la présence ou l'absence de goûts anormaux dépréciant les vins, et qui se manifestent soit par l'odeur, puis la saveur des corps volatils, soit uniquement par la saveur de substances fixes.

Le nombre de ces goûts anormaux croissant avec l'évolution des pratiques viticoles, les plus fréquents classés d'après leurs causes sont, les goûts de grêle, de terre, de sec, de figue, etc., dus aux accidents météorologiques ; les goûts de mildiou, d'oïdium, de pourri, de cochylis, etc., provoqués par les maladies et les insectes ; les goûts de cuivre, de chaux, de tabac, de naphtaline, de créosote, etc., résultant des traitements de la vigne ; les goûts de fer, de bois moisi, de bois sec, de sapin, de piqué, d'amer, de mercaptan, de lie, etc., conséquences des procédés ou du matériel de vinification.

Leur multiplicité rend difficile leur caractérisation, aussi quand on suit leur appréciation chez les praticiens, on est frappé de l'importance donnée aux goûts de terroir, expression qui attribue nombre de goût plus ou moins anormaux au terrain, ou plus exactement à la fois au sol, aux cépages et aux conditions climatériques habituelles ; les goûts d'année sont plutôt des goûts spéciaux propres à une récolte et résultant des phénomènes atmosphériques exceptionnels de l'année. Cependant, il arrive assez fréquemment que le vin « *terroite* » ou a un « goût d'année » pour toutes autres causes.

N'avons-nous pas vu qualifier *goût de terroir*, un goût de fer ou d'encre, à peine perceptible sans doute, mais très général dans tous les vins d'une cave, depuis de longues années, goût apporté par des parties de l'outillage en fer non protégé ; un goût de cire à cacheter très net sur les vins d'une cave dont l'atmosphère avait été envahie par les vapeurs provenant d'un local contigu où se faisait le goudronnage de bouteilles ; le goût de piqué par acescence en cuve, si fréquent pendant les automnes chauds, surtout dans

les petites installations de culture mixte, est souvent considéré comme *goût d'année*, ce qui semble une excuse à l'ignorance ou à la négligence des intéressés qui ont laissé l'accident se produire.

En résumé, goûts de terroir ou d'année, sont des expressions vagues qui couvrent souvent l'excuse d'un manque de soins ; tous ceux qui ont conscience que le progrès nécessite un effort continu doivent chercher à préciser tout goût anormal dépréciant le vin en le rapportant à sa véritable cause, ce qui est le moyen rationnel de pouvoir l'éviter à l'avenir.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique
de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur. — *Au grade de Chevalier* : M. Aymard (Jean-Marius), horticulteur à Montpellier. Directeur des jardins d'essais de l'Office agricole de l'Hérault.

Blanchard (Maximilien), Directeur du Syndicat des Agriculteurs de la Vienne, à Saint-Benoit (Vienne).

Pinelle (Joseph), directeur de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.

Société d'Agriculture de Brignoles. — Foire-Exposition de vins à Brignoles, les 12 et 13 novembre 1925. — Programme-Règlement : La Société d'Agriculture de Brignoles, subventionnée par l'Office agricole départemental, organise une Foire-Exposition de vins de la récolte 1925. Elle aura lieu les 12 et 13 novembre 1925, à Brignoles, dans une salle de la Mairie.

Article 1er. — L'Exposition comprendra les classes, catégories et sections ci-après :

1re classe : vins de cépages français, 1re catégorie : vins rouges, (autres que ceux d'Alicante ; 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 2e catégorie : vins blancs ; 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 3e catégorie : vins rosés : 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés. — 4e catégorie : vins d'alicante : 1re section, vins de 8 à 10 degrés ; 2e section, vins de plus de 10 degrés.

2e classe : Vins de cépages producteurs directs greffés ou francs de pied, 5e catégorie : vins rouges (autres que ceux de Jacquez). — 6e catégorie : vins blancs. — 7e catégorie : vins rosés. — 8e catégorie : vins de Jacquez. — Une seule section par catégorie, quel que soit le degré alcoolique.

3e classe : vins de liqueur. — Article 2. — Tous les producteurs du Département du Var (propriétaires, fermiers, métayers), les *Caves coopératives particulièrement*, peuvent participer à l'Exposition de vins, à laquelle MM. les Négociants et Courtiers seront conviés pour faciliter les transactions.

Les demandes d'inscription et de renseignements devront être adressées, avant le 31 octobre 1925, à M. Scavino, professeur d'agriculture, 30, avenue Dréo, à Brignoles.

Institut Œnotechnique de France. — *Essais de vinification.* — Les vins nouveaux pouvant être examinés dès qu'ils sont limpides, l'appréciation

gratuite des essais de vinification 1925 des inscrits aux cours d'œnotechnie du Professeur Mathieu, peut être effectuée dès maintenant. Demander, en y joignant un timbre, l'instruction pour le prélèvement et le mode d'envoi des échantillons de vins nouveaux, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris.

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune. — *Cours et exercices pratiques d'œnologie.* — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques, aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or, du 7 au 12 décembre prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins.

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.).

Le programme détaillé est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE. — **Précis complet de viticulture moderne et de vinification.** — Mes meilleures vignes hybrides franco-américaines ; leurs principaux caractères ; les meilleurs moyens pour les multiplier, les planter, les tailler, les cultiver, les vinifier, par M. François Baco. — Ouvrage orné de 40 planches hors-texte contenant 180 figures. — Chez l'auteur, à Labatut (Landes). — Prix : 18 fr.

Très bon guide pour la culture des hybrides Baco et de tous hybrides producteurs directs.

Uve da Tavola. Loro cultivazione. Difesa dalle malattie conservazione invernale. Descrizione ampelografica dei principali vitigni e loro miglioramento genetico, par Alberto Pirovano, à Vaprio d'Adda, par Camonica, Bergame (Italie).

Dans cet ouvrage, M. Pirovano décrit les principales variétés de raisins de table italiennes. La partie la plus intéressante est celle qui se rapporte à l'obtention de nouvelles variétés en troublant par un champ électrique les conditions de développement des organes reproducteurs. Il y a beaucoup à faire dans cette voie.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Dans le courant du mois de septembre il a été reçu dans les Entrepôts parisiens 373.530 hectolitres de vin, et il en a été expédié 342.587. Le premier de ces chiffres n'a été dépassé que rarement, depuis assez longtemps : en septembre 1923,

lors de la précédente application du tarif saisonnier où il avait atteint 426.676 hectolitres et en février et mars 1924. Le total des sorties dépasse également celui enregistré pendant ces dernières années. Pendant le mois correspondant de 1924, il n'était entré que 285.769 hectos à Bercy et à la Halle-aux-vins, il n'en était sorti que 302.428.

Etant donné les provisions existant dans les chaix des négociants, et les marchandises nouvellement achetées à la propriété qui arrivent chaque jour, les affaires de gros à gros sont presque nulles sur place, et les prix plutôt faiblement tenus. On a proposé des vins du Midi rouges de 1925 aux environs de 70 à 75 fr., des 8 à 8°5 de 80 à 85 fr., des 9° de 85 à 90 fr., des 10° de 90 à 95 fr., tous ces taux suivant qualités et provenances. On fait également des Algérie 9° à 88 fr., ceux de 10° à 95 fr., ceux de 11° à 102 fr. sans trouver preneurs, pour les raisons déjà énoncées. Les prix ci-dessus s'appliquent à l'hecto nu, marchandises sur gares de Paris.

Les achats des détaillants sont un peu ralentis ; ils ont des provisions. Dans Paris, on voit des vins rouges 8° et 8°5 affichés 1 fr. 15 et 1 fr. 25 la bouteille genre Saint-Galmier ; on voit aussi des 8° et 8°5 à 1,35 et 1,40 mais sans aucune indication quant au contenant.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 octob.	Cours du 26 octob.
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	»
8 à 9°		logé	logé
9 à 10°	de	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°		non logé	»
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	6 fr. le degré	»
Costières	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. 50 le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		»	»
Blanc Picpoul		»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 octobre	Cours du 27 octobre
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	58 à 63	»	»
8 à 9°	63 à 68	8°.— 55	8°. — 54
9 à 10°	68 à 80	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 75	11°. — 74
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 21 octobre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.75; blanc, de 8 à 8.25, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr., suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Vins d'Espagne, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 octob.	Cours du 23 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	»	7 à 7 fr. 25 le d.	7 fr. le degré
8 à 9°	60 à 63		
9 à 10°	65 à 70		
10 à 12°	70 à 78		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 24 octobre :

Vins rouges 1924, pas d'affaires.

Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. 50 à 10 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 25 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 oct.	Cours du 22 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9	à	le degré	le degré
9 à 10	7 fr. 25		
10 à 11°	le		
11° et au-dessus	degré		

Récolte 1924 : 9 à 10 degrés, 69 à 73 fr.; 10 à 11 degrés, 73 à 79 fr. ; 11 à 12 degrés, 79 à 85 francs.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 24 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 85 fr.; 1925, de 7 fr. le degré environ.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 octob.	Cours du 24 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	non logé		
8 à 9°	56 à 62	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10	62 à 68	non logé	non logé
10 à 11°	68 à 74	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	74 à 80		
12 à 13°	»		

CENTRE. De *L'Agriculture du Centre*. — De divers côté, on nous assure que les premiers marchés en vins blancs s'engageraient autour de 8 francs le degré.

Les vendanges se poursuivent dans de bien pénibles conditions.

Toutefois, la plupart des vins sont plus alcooliques et moins acides qu'on ne l'avait craint tout d'abord. Certains gamays donnent 9°2 au glucomètre, soit 8° d'alcool fait. Et des côts de Saint-Avertin font 12° au glucomètre, par suite des vins de 10°5 au moins. Mais le résultat est désastreux pour le rendement.

LOT-ET-GARONNE. — **Marmande.** — La récolte du Lot-et-Garonne sera satisfaisante dans l'ensemble et, d'après les indications recueillies, sera un peu inférieure à celle de 1924.

On traite actuellement les sous-marcs de 15 à 16 francs le degré-barrique pris chez le récoltant.

DEUX-SÈVRES. — **Thouars.** — Les cours se dessinent à peine ; il s'est pourtant traité quelques affaires en noah à 200 francs la barrique ; ces vins pèsent environ 9 degrés.

Il reste encore quelques petits lots de vin blanc de la précédente récolte, mais les prix ne sont pas inférieurs à 300 francs la pièce de 220 litres.

DRÔME. — **Romans.** — La propriété ne vend que ce qu'elle ne peut loger, et cède ses excédents au prix de 50 fr. l'hecto, pris sur place.

La propriété ne vend pas au degré : un joli vin de pinot de 6°5 se paie le même prix qu'un 7°5 provenant d'hybride Seibel. C'est la couleur magnifique de nos produits qui les fait rechercher par le commerce.

SAONE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — Les vins rouges ont été payés sous pressoir dans les 150 francs la pièce; on parle de 165 à 170 fr. actuellement, mais les prix ne sont pas encore bien établis. On ne peut encore se prononcer pour les blancs.

DORDOGNE. — **Eymet.** — Vins rouges 60 à 70 fr.; blancs 85 à 95 fr. suivant degré et cru.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 17 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 690 fr. les 100°; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 825 fr.; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 335 à 340 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 580 à 590 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 380 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 565 à 580 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 335 à 340 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 340 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré ; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 620 à 630 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé........	132,75, 132,50 P.	132 P.	130,50 et 130,25 P.
Seigle......	90 N.	91 A.	91 A.
Avoine noire.	97,25 P.	98 V.	99,25 P.
Avoine.......	95 N.	93 A.	95 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2...........	1.63 3/8	107 46	143 28	+ 0 22
Maïs disp	95 1/4	72 17	90 22	— 0 82

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 162 »/» c. (142 fr. 07 les 100 kilos); bigarré durum n° 2, disponible 132 3/8 cents (113 fr. 67).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 135 à 138 fr. les 100 kilos ; Blé tendre, colon, Chéliff, 138 à 139 à 139 fr. ; Blé tendre colon, plaine, manque ; Blé dur, colon, supérieur, 143 à 146 fr. ; Blé dur, colon, toutes provenances, sans affaires ; Orge colon supérieur, nominal, 94 à 95 fr. ; Orge colon, 91 à 92 fr. ; Orges, marchandes, 89 à 90fr. ; Avoine, 89 à 90 fr.

POMMES DE TERRE

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais, les 100 kilos, 50 à 55 francs.

Lyon. — En raison des semailles, l'offre reste peu importante. La demande est calme. On cote : Early rose Centre 45 à 48 fr. ; simili Early Puy-de-Dôme 33 à 34 fr. ; Côte-d'Or 39 à 40 ; Institut de Beauvais Jura, Saône-et-Loire, 30 à 31 fr. ; Loire 31 à 32 fr. ; Sarthe, Mayenne 28 à 29 fr. ; Creuse, Allier 31 à 32 fr. ; Fin de siècle Jura, Saône-et-Loire 34 à 35 fr. ; jaune ronde Puy-de-Dôme 33 à 34 fr., le tout aux 100 kilos, sur wagon départ et en vrac.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 138 à 142 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 132 à 136 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 228 à 233 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 230 à 235 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 70 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 74 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fourkera.

Montpellier. Imp. Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 18 au Samedi 24 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	19	»	14	2	»	»	13	8	8	—1	2	»
Lundi...	20	12	16	6	1	2	17	9	12	6	»	2
Mardi...	19	15	11	»	2	»	13	6	14	9	7	0.8
Mercredi...	21	14	15	13	»	2	15	6	14	11	0.6	3.5
Jeudi...	19	13	14	6	5	»	21	13	7	6	1	2
Vendredi...	19	9	13	»	8	»	20	11	6	5	8	»
Samedi...	16	9	10	1	38	10	13	9	11	5	4	0.3
Total...	506	259	482	238	64.1	80	509	198	506	271	34.6	75.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	13	8	»	»	»	8	9	6	»	»
Lundi...	»	»	14	11	»	1	»	»	14	4	»	»
Mardi...	»	»	16	14	»	»	»	11	12	8	4	1
Mercredi...	»	»	14	»	»	2	»	9	16	8	»	»
Jeudi...	»	»	11	8	»	1	»	12	»	6	»	18
Vendredi...	»	»	10	7	9	»	»	10	8	5	14	»
Samedi...	»	»	13	6	»	»	16	8	8	3	»	1
Total...	15	22	392	101	45.3	114.9	145	230	472	231	24	93
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	23	4	19	4	»	»	17		9	6	»	»
Lundi...	19	9	18	2	»	0.5	20	5	16	3	»	»
Mardi...	17	9	14	5	»	»	»	9	14	3	0.4	»
Mercredi...	23	8	21	7	»	0.5	21	4	17	7	»	0.2
Jeudi...	27	13	19	8	»	0.2	22	16	16	8	»	7
Vendredi...	25	11	8	5	0.6	3	23	12	8	7	14	11
Samedi...	16	10	8	»	0.2	»	19	7	10	6	2	0.4
Total...	446	198	618	189	13.3	111 2	556	250	543	242	86.4	156.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	22	»	11	7	»	»	20	5	20	7	»	»
Lundi...	»	»	»	7	»	»	22	6	21	8	»	»
Mardi...	21	»	17	9	»	»	22	14	20	8	«	»
Mercredi...	26	14	21	13	»	12	23	11	»	9	»	»
Jeudi...	26	11	18	7	5	1	23	16	15	10	»	4
Vendredi...	28	14	14	1	13	»	22	16	15	10	4	»
Samedi...	20	12	12	»	19	»	»	12	18	9	0 5	»
Total...	567	245	633	256	85.2	106	603	344	677	332	42.5	99.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	»	2	23	6	»	0.1	25.2	6.0	21 7	4.5	«	«
Lundi...	24	8	13	8	2	»	23.0	12.9	22.1	4 5	»	»
Mardi...	19	8	19	6	1	»	25.8	10.5	22.0	7.5	»	1.2
Mercredi...	26	7	25	13	»	10	18.3	10.5	17.2	6.9	0.2	0.6
Jeudi...	23	14	18	9	»	4.1	18.3	15.7	16.9	10 5	»	»
Vendredi...	25	8	12	7	3	»	22.3	14.1	14.0	8.2	»	0.9
Samedi...	22	7	12	2	1	»	16.9	12 3	18.5	8.5	0.2	2.9
Total...	566	282	708	318	32	66.4	787.1	370 2	723.4	333	48 6	148 5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	25	7	17	8	»	»	»	16	24	19	»	»
Lundi...	»	7	20	10	»	»	»	14	29	19	»	»
Mardi...	»	11	23	12	»	»	22	15	25	17	«	»
Mercredi...	28	11	22	11	«	1	25	»	21	16	»	26
Jeudi...	21	13	22	13	»	1	24	17	24	17	»	»
Vendredi...	22	15	16	7	»	»	»	»	25	16	»	»
Samedi...	26	13	17	5	»	»	27	»	23	15	»	»
Total...	559	392	650	357	74.3	57	322	252	787	572	»	55

Observations. — Automne

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZÉVILLE, près Nancy

FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT

22, rue de la Sorbonne, 22 — PARIS V^e.

PYRAFOLLIOL Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.

BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.

ARSÉNIATE BILLAULT contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B

Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. Bayard, à **Carcassonne.**
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. René Laval, 1, rue du Cheval-Vert, **Montpellier**

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

ofesseur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

n volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

vente à la librairie COULET & FILS, Montpellie

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

Vous avez en cave

une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

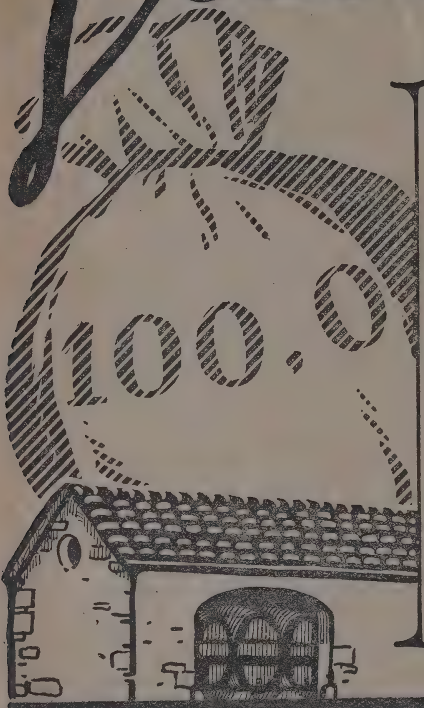
conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B



UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°° 7010-7011.

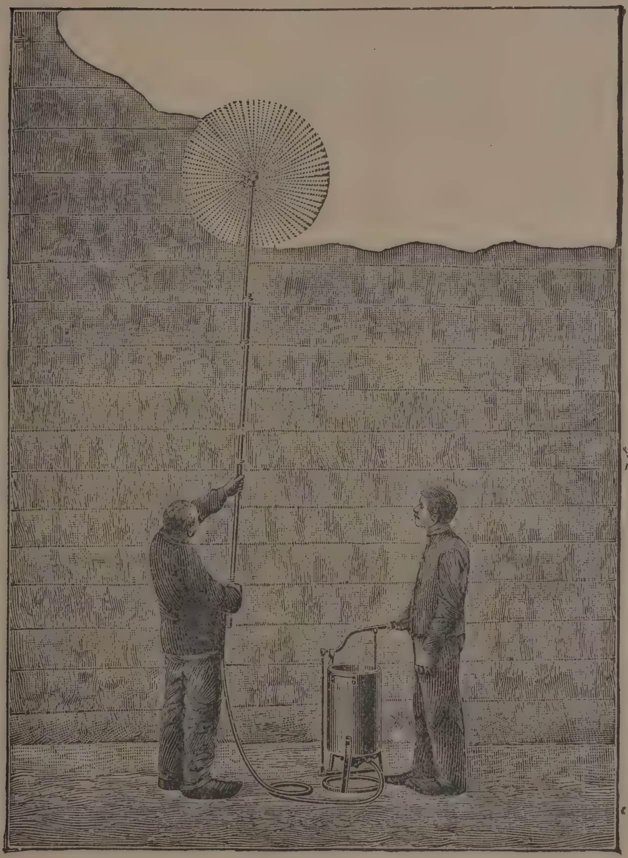
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

USINES SCHLŒSING FRÈRES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE — 3 USINES R. C. 14942

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL 4.500.000 FR.

Les plus hautes Récompenses aux Expositions et Concours

ENGRAIS COMPOSÉS

pour Vignes et toutes Cultures

Les plus belles récoltes. Les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré et atomique

Dosage garanti pour cent : 26 d'acide phosphorique insoluble
Finesse garantie : moins de 25 o/o de refus au tamis n° 200
Meilleur et meilleur marché que les scories en sols acides.

Résultats des Expériences de MM. MARRE et CAMBONIÉ, Directeurs des Services Agricoles de l'Aveyron, sur prairies en terres granitiques (*Le Cultivateur du Centre*, à Rodez, n° du 1er Février 1925, p. 58-61) : Rendement par hectare en fourrages verts :

Parcelle témoin, sans engrais	15.000 kilos
» avec **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**	**23.000** »
» » Scories de déphosphoration	19.000 »
» » Phosphate algérien de C.	19.000 »
» » Phosphate U. F.	17.500 »
» » Phosphate français de C.	15.500 »
» » Phosphate soufré S.	15.500 »

Résultats des Expériences de M. Ch. BRIOUX, Directeur de la Station Agronomique de la Seine-Inférieure (*Extrait d'une Communication au Congrès pour l'avancement des Sciences*, Juillet 1925, à Grenoble) :

	Betteraves à sucre		B. 1/2 sucrières
	Racines	Feuilles	Racines
Parcelle témoin sans phosphate	1.480	1.470	2.500
Avec MICROPHOSPHATE SCHLŒSING	**1.610**	**1.590**	**2.800**
Avec Superphosphate	1.710	1.550	2.750

Le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING** est l'engrais phosphaté par excellence des terres pauvres en chaux, riches en matières humiques ou organiques, granitiques, etc.

Associé aux matières azotées et potassiques, il donne des engrais composés très actifs et très peu coûteux.

Il convient à toutes les cultures : vignes, arbres fruitiers, céréales, prairies, légumes, riz, tubercules, etc., etc.

Il remplace très avantageusement les scories et revient beaucoup moins cher.

Très recommandé pour la fabrication des marcs-engrais

DEMANDEZ LA NOTICE EXPLICATIVE GRATUITE

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 45 — Dimanche 8 Novembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30 fr.** — Pays étrangers, **40 fr.**

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)
ffrent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs irects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide, un enracinement profond,** Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,** et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES

17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

***Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* BESSELUE *et* MOULIN ROMPU**

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS

Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)

USINE à BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris, N. 145,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

irection Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

EC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

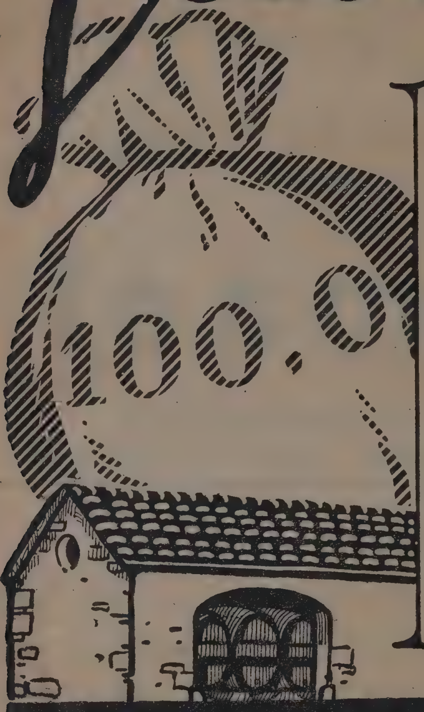
Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., ntient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes urnalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel** **ition ordinaire, 2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible nme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande essée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des nmandes non accompagnées du montant.

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

" Le Tank "

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières d

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIER

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur deman

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANT

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbou

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°° 7010-7

46e Année. N° 45 8 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... CHRONIQUE. — Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter ; — Les raisins de table de Californie (E.-U.).

René Libes .... Prix des raisins de vendange pour 1925.

Carcassonne .... A propos des mistelles.

Th. Dumont .... Plantes à parfum.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Prévisions sur la production des pommes de terre. — La production mondiale des céréales. — Les horticulteurs, viticulteurs et maraîchers protestent contre les nouveaux tarifs douaniers allemands.

Chemins de fer P.-L.-M. : L'Agenda P.-L.-M. pour 1926.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter

On nous écrit :

« Abonné à votre journal, je viens par ces quelques mots vous demander les renseignements suivants :

J'ai une vigne de 70 ares plantée en 1911 en 3309 ; elle a été greffée en 1912 en Mourastel, et elle a produit :

En 1913, 53 hl. ; en 1914, 60 hl. ; en 1915, 100 hl. ; en 1916, 50 hl. (mildiou) ; en 1917, 80 hl. ; 1918, 100 hl. ; en 1919, 110 hl. ; en 1920, 160 hl. ; en 1921, 160 hl. ; en 1922, 110 hl. ; 1923, 170 hl. ; en 1924, 120 hl. ;

Fumures. — 1914, 300 gr. Super, 100 gr. Nitrate ; 1921, 500 gr. engrais animalisé complet + 100 gr. Nitrate ; 1922, 300 gr. Super + 300 gr. Sylvinite ; 1923, 500 gr. engrais complet + 100 gr. Nitrate ; 1924, 300 gr. Guano et 150 gr. potasse.

Comme sol ; c'est un terrain d'alluvion ; sablonneux et un *peu sec l'été.*

Comme taille, cette vigne a été montée sur fil de fer et à la taille de Royat en 1920. Vu la distance des souches dans la petite rangée, il a été établi 5 à 6 ceps par pieds. Or cette année, le nombre de raisins est aussi fort que les autres années, mais bien plus petits, en outre la végétation,

(sans être court-nouée) laisse beaucoup à désirer, les pousses n'ont pas plus de 50 à 60 centimètres, surtout dans les parties un peu sèches, je dois ajouter que depuis 3 ans nous n'avons pas eu de pluies d'hiver, sauf quelques légères averses, suivies d'un grand vent du nord.

Je vous serai donc très obligé de me dire, d'où peut provenir cette diminution de végétation et me fixer sur le dosage de fumures que je puis employer :

En outre, ne serait-il pas utile d'arroser cette vigne, soit en hiver et en été, si nous n'avons pas de pluies ».

L. (Aude).

Il est très probable que la diminution de végétation est la conséquence d'un excès de production en année favorable ; 170 hectolitres sur 70 ares en 1923, cela fait du 240 hectolitres à l'hectare ; c'est joli et si le terrain est maigre et sec, comme il est dit, c'est trop. La vigne le montre l'année suivante.

Il ne suffit pas de donner de l'engrais à une vigne pour qu'elle l'absorbe et en profite. Dans une expérience qui dure depuis plus de vingt ans, le carré témoin, je veux dire sans engrais, est aussi beau que ses voisins bien fumés ; c'est que la terre devient extrêmement sèche dès le mois de juin, à l'époque où la végétation est habituellement la plus active, mais où elle est obligée de s'arrêter brusquement faute d'eau. L'engrais n'a pas le temps d'agir.

L'irrigation donnerait ici des résultats merveilleux, surtout avec les fortes fumures employées, mais où la dose d'azote est évidemment insuffisante : elle devrait être portée à un taux tel que la souche reçoive par an l'équivalent de 100 à 120 grammes de nitrate de soude, sous une forme indiquée par la nature du terrain et par l'époque de l'épandage.

Les effets de la sécheresse ont été très marqués cette année dans les départements de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et une partie du département de l'Hérault, et ils préoccupent les viticulteurs de ces régions.

« En raison de la sécheresse persistante, malgré les soins donnés à mon vignoble, notamment un labour profond en hiver et des labours superficiels répétés deux fois par mois à partir d'avril, ma récolte a été bien réduite ces deux dernières années : 60 hectolitres à l'hectare au lieu de 100 hectolitres qui était ma moyenne habituelle. Et mes vignes n'ont pas l'aspect de vigueur qu'elles présentaient précédemment.

Aussi, ai-je l'intention de faire une installation pour l'arrosage. Mais comme je suis dans l'obligation d'aller chercher l'eau assez loin, les frais de premier établissement vont être élevés, environ 3.500 francs par hectare.

Avant d'engager cette dépense, il me serait agréable d'avoir votre avis autorisé.

Ma propriété est en demi-coteaux, tous les terrains en très légère pente.
1/4 en terrain sablonneux Carignan sur Rupestris.
1/4 en terrain agilo-calcaire Berlandieri 41 B ou 420 A greffés en Carignan.
1/2 en terrain légèrement calcaire, cépages variés, principalement Rupestris greffés Carignan ou Aramon.
Seuls les terrains sablonneux m'ont donné une récolte presque moyenne.
J'envisage trois arrosages :
Le premier au départ de la végétation ;
Le deuxième au départ de la floraison ;
Le troisième au départ de la véraison.
Mon intention est d'arroser à raison de 1.000 mètres cubes par hectare à chaque arrosage.
Pensez-vous que ces époques sont bien choisies et que la quantité d'eau prévue est suffisante.
Enfin et surtout, croyez-vous que l'augmentation de récolte à espérer soit en rapport avec les dépenses à prévoir pour les frais de premier établissement et pour les autres frais, arrosage, labours supplémentaires, amortissements, etc...
Dans quelle proportion croyez-vous qu'on puisse augmenter la récolte ?
Je sais bien que vous ne pouvez pas répondre avec une précision mathématique, et que beaucoup de facteurs rentrent en ligne après les arrosages, même bien faits.
Mais j'entends des viticulteurs compétents émettre des avis très divers. Tandis que certains dans ma région disent avoir doublé leur récolte, d'autres prétendent avoir une augmentation très faible 10 à 20 o/o et certains disent nulle. Et tous croient avoir fait des arrosages suffisamment copieux aux époques précitées ».

M. (Aude).

Les effets des arrosages sont extrêmement variables ; nuls ou presque nuls en saison très pluvieuse, ils sont, au contraire, extrêmement marqués en saison sèche. L'accroissement de production peut varier de zéro au quintuple. On a cité plusieurs cas où les vignes irriguées ont produit cinq fois plus que les mêmes vignes non arrosées.

L'irrigation supprimant la sécheresse, la production des vignes irriguées doit égaler celle des mêmes vignes ne souffrant pas normalement de la sécheresse, c'est-à-dire quand le terrain se maintient frais pendant tout l'été. Comme termes de comparaison, le viticulteur peut donc prendre les productions de vignes normales et de vignes souffrant de la sécheresse. La différence lui indique ce qu'il peut attendre des arrosages bien faits.

Toute plante qui souffre du manque d'eau n'assimile pas. Non seulement les grains restent petits, mais encore ils ne mûrissent pas ; ils peuvent rester presque à l'état de verjus ; d'où des vins à

petits degrés. Les arrosages donnant au feuillage une nouvelle activité, les grains grossissent et mûrissent : quantité et qualité sont ainsi simultanément augmentées.

Dans les pays très secs et dans les terrains très perméables, il faut bien trois arrosages dans une année de sécheresse. Mais le premier peut être subordonné à l'humidité du terrain au moment où la vigne entre en végétation. Le second, appliqué après la floraison, est plus régulièrement utile pour faire pousser la vigne. A partir de ce moment, en effet, la plante tend à diminuer sa vitesse de croissance, tant par suite du développement que prennent les grappes que du fait de la dessiccation régulière du terrain ; l'eau apportée l'accroît, au contraire, et la prolonge. Cela ne va pas sans quelque inconvénient : les vignes qui poussent étant toujours très sensibles au mildiou.

L'arrosage donné à la véraison n'a presque aucun inconvénient, il fait gonfler les grains, et en favorise la maturation.

La dose indiquée pour chaque arrosage est bien celle qui convient. L'eau doit être apportée en grandes masses pour qu'elle pénètre profondément et où elle devra être maintenue par des binages superficiels. 1.000 mètres cubes, cela représente une pluie de 100 millimètres pénétrant entièrement dans le terrain jusqu'à 0^m50 et même 0^m80 de profondeur. Un arrosage descendant seulement à 0^m20, comme il arrive quelquefois, ne servirait pas à grand chose.

En somme dans la région méditerranéenne de la France qui n'est qu'exceptionnellement le pays de la soif, les arrosages doivent être plus ou moins nombreux suivant les années ; en tout cas, ils doivent être toujours copieux ; leur efficacité est d'autant plus grande que l'année est plus sèche.

*
* *

Dans les terrains arrosables, pas de difficultés. Mais que faire dans les terrains secs où l'eau ne peut être amenée et où, comme on nous l'écrit, « certaines parties sont très éprouvées par la sécheresse. Le raisin y mûrit mal, se flétrit, se dessèche même. C'est une perte pour la viticulture. N'existe-t-il pas des plants qui seraient résistants ? »

La question de la résistance à la sécheresse des divers porte-greffes américains n'a pas encore reçu de solution définitive.

L'expérimentation n'est pas facile, et les seules données que l'on ait, on les doit à des observations isolées et pas toujours très concordantes.

Il est admis que dans les terrains superficiels, les Riparia et les vignes à allure Riparia souffrent moins de la sécheresse que Rupestris et Riparia-Rupestris ; que dans les terrains secs mais fissurés ou profonds, Rupestris aux racines plongeantes est préférable. Les Rupestris-Berlandieri 99 et 110 R. sont aussi a expérimenter, mais ont-ils fait suffisamment leurs preuves à ce point de vue ? 150-15 Malègue se comporte bien lui aussi en terrain sec.

Les « remplaçants » des manquants sont particulièrement sensibles à la sécheresse. On nous écrit :

« La question du remplacement des souches mortes dans les vignes est un problème difficile pour tout viticulteur soucieux d'avoir vite une souche en état de produire en remplacement de la vieille souche morte ou disparue par accident.

La plupart des propriétaires de ma région l'ont résolue par le Rupestris Monticola sur lequel ils greffent, soit le Morrastel en terrain sec, soit l'Aramon en terrain frais et fertile.

De toute évidence, la jeune souche se développe mieux et plus vite que sur le Riparia et ses hybrides. Mais — il y a un mais — le résultat semble assez fallacieux — car la sécheresse détruit invariablement, chaque été, la récolte de ces jeunes plants.

Des viticulteurs d'un pays voisin remplacent leurs manquants avec du Mourvèdre-Rupestris et en sont, disent-ils, contents.

Serait-ce là une meilleure solution du problème ? Je me permets de vous demander votre avis, dans ce cas un peu spécial et d'ordre particulier ».

G. V., Roujan (Hérault).

1202, en raison de sa parenté avec Vinifera, doit sans doute peu craindre la sécheresse ; s'il y donne satisfaction, il n'y a qu'à l'employer et il doit donner satisfaction si le terrain est peu phylloxérant et sablonneux. Mais en terrain peu profond, il aurait peut-être une durée insuffisante.

Le Rupestris tiendra. Mais il y souffre de la sécheresse quand il est jeune. Il en souffre d'ailleurs dans les plantiers : les jeunes vignes sur Rupestris de 3, 4 et 5 ans ont été assez éprouvées cette année, tandis que les vignes plus âgées ont très bien résisté ; et même les vieux repiquages sur ce plant ont moins souffert que les souches d'alentour. C'est que plus vigoureux, il a envahi le terrain qu'elles occupaient et a ainsi disposé d'un grand espace de terre et d'un plus grand volume d'eau.

Peut-être conviendrait-il de faire des trous de repiquage beaucoup plus profonds que d'ordinaire. S'ils ne pénètrent qu'à 0m30 ou 0m35, le jeune plant est placé sur une terre tassée, difficilement pénétrable par les racines, qui, pour cette raison, tendent à se diriger en surface plutôt qu'en profondeur. Ce qu'il faudrait, c'est établir sous le talon du raciné une épaisseur de 25 à 30 centimètres de terre soulevée, ameublie, défoncée si on veut ; en somme pratiquer un défoncement pénétrant à 0m50 ou 0m60 à l'emplacement que devra occuper le jeune plant ; ses racines pourront ainsi descendre tout de suite profondément et y trouver toujours plus d'eau qu'à la surface.

Voilà comment on peut essayer de résoudre la difficulté. Nos lecteurs connaissent-ils d'autres moyens ?

Les raisins de table de Californie (E. U.).

Les raisins de table cultivés en Californie, d'après le « California Grape Grower », sont les suivants :

Flame Tokay, qui est quelque chose comme notre Angelina et qui est assez répandu en Portugal, Algérie, Tunisie, Turquie d'Asie, sous des noms divers. Splendide raisin rosé, mais qui pourrit très facilement s'il n'est pas cultivé dans des localités à atmosphère sèche.

L'*Emperor*, très cultivé pour la table dans certains comtés de Californie.

Le *Maraville de Malaga*.

Le *Hunissa*, sorte d'Emperor, mais supérieur.

Le *Malaga*, qui est le plus important raisin de table de Californie, très voisin du *Muscat d'Alexandrie*, qui est aussi très cultivé.

La *Sultanina*, raisin sans pépins.

Le *Verdal*, qui est notre *Servan vert*.

Le *Rish Baba*, raisin d'origine persane, mais peu répandu.

Le *Dismar* et le *Khalili* de même origine.

L'*Olivette blanche*, la nôtre.

L*Ohanez*, ou raisin d'Almeria, bien connu sur nos marchés, mais non cultivé en France.

Le *Black Monukka*, variété sans pépin.

Le *Cornichon noir*, le *Black Prince*, le *Black Ferrara*, le *Ribier*, le *Gros Colman*, et autres tels que *Black Marocco*, *Piment*, *Zabalkauski*, *Gros Guillaume*, etc., *Prune de Cazouls*. — Existe-t-elle à Cazouls ? — *Treutham Black*, *Dattier de Beyrouth*, qui se répand aussi en France, *Faphly*, notre Panse de Provence.

L. Ravaz.

PRIX DES RAISINS DE VENDANGE POUR 1925

Les directeurs de l'Association des viticulteurs de Californie, à San Francisco, ont établi le 4 juin le prix minimum, suivant variétés, pour les raisins qui sont contrôlés par cette association. Ces prix sont basés sur les spécifications suivantes, fédérales et particulières à la Californie :

U. S. N° 1. — Sucre minimum 18 o/o. — Tolérances : 10 o/o grains passerillés ; 2 o/o moisis ; 8 o/o, autres défauts.

U. S. N° 2. — Sucre minimum 17 o/o. — Tolérances : 15 o/o grains passerillés ; 5 o/o moisis ; 5 o/o autres défauts.

U. S. N° 2 mélange. — Consiste en raisins de variétés différentes, mais de même couleur, qui remplissent les autres conditions du U. S. N°. 2.

Burger. — Sucre minimum 16 o/o.

Ces prix qui s'entendent pour marchandise nue, livrée dans les emballages de l'acheteur, sur gare la plus rapprochée, sont les suivants :

Classe 1. — Alicante-Bouschet, Petit-Bouschet, Grand Noir, Alicante-Ganzin et Lenoir.

U. S. N° 1 ; 85 dollars la ton. (1016 kg.). U. S. N° 2 ; 75 d. la ton.

Classe 2. — Petite-Sirah, Mission, Carignane, Mataro, 70 et 60 d. par ton.

Classe 3. — Zinfandel, Grenache, Bourgogne noir, Mondeuse, Pinot noir, Charbono, Cabernet, Malvoisie, St-Macaire, Beclan, Valdepeñas, 60 et 50 d. par ton.

Classe 4. — Rose du Pérou, Black Prince, Black Morocco, Hambourg noir, Aramon, 50 et 40 d. par ton.

Classe 5. — Colombar, Semillon, Folle Blanche, Chasselas, Pedro Ximenes, Sauvignon vert, Sauvignon blanc, Palomino, Riesling, Hongrois vert, Traminer, Gutedel, Prolifique de l'Ouest, 30 et 25 d. par ton.

Classe 6. — Burger. U. S. N° 1 et N° 2, 25 d. par ton.

Classe 7. — Raisins noirs en mélange U. S. N° 1, 50 d. par ton.

Classe 8. — Raisins blancs en mélange. U. S. N° 2, 25 d. par ton.

Cet entrefilet de journal, traduit in-extenso, permet de relever en autres choses.

Le grand nombre de variétés, surtout françaises avec lesquelles les Californiens peuvent faire du vin.

Leur goût très marqué pour les cépages teinturiers ; le peu de cas qu'ils font des cépages blancs et de certains cépages provenant de nos régions à grands vins.

La différence de prix très grande : 25 à 85 dollars, qui existe entre les

variétés de raisins. Il est probable que nous classerions les cépages de manière différente.

On remarquera qu'il faut environ 70 francs de raisins blancs et 220 fr. d'Alicante pour faire un hectolitre de vin à 10°, sur gare départ. Il faut je crois doubler pour avoir le prix sur gare New-York, le principal débouché. Cela fait le vin cher.

Autre chose plus profonde ; la marchandise livrée doit répondre à certaines spécifications assez étroites édictées par l'Etat de Californie, et la Confédération. Aux points d'embarquement les wagons sont inspectés et toute marchandise non conforme aux standards est impitoyablement refusée.

De même les raisins de table (les oranges, les melons) doivent satisfaire à un rapport acide-sucre bien défini pour pouvoir être expédiés. Et même, on ne peut expédier ces fruits que dans un certain nombre de types d'emballages bien déterminés.

Pourquoi ne pourrions-nous pas avoir aussi une composition minimum pour nos vins, et aussi pour nos raisins précoces?

Les Associations de producteurs sont assez fortes et assez renseignées pour pouvoir déterminer plus de 2 mois à l'avance quels seront les prix minimum des produits de leurs adhérents. Les coopératives de producteurs de fruits frais, secs, ou en conserves sont aussi assez bien organisés pour imposer leurs prix avant récolte.

Quand donc voudrons-nous et quand donc notre C. G. V. pourra-t-elle fixer aussi un prix minimum pour les différents vins d'une récolte..... ?

Ce que je disais de l'organisation de vente des raisins aux Etats-Unis et qui se pratique en Californie pour presque toutes les branches de la production agricole pourrait, je crois, intéresser nos dirigeants, — non pas politiques, ils s'en moquent bien, — mais ceux de la C. G. V. qui nous sont d'un bien autre secours.

Les résultats obtenus en Californie sont dus :

1° A la Coopération ;

2° A la Publicité faite par ces coopératives, d'abord pour se constituer, ensuite pour vendre. (La publicité faite par les producteurs, d'agrumes, de raisins secs, de pruneaux, sont des modèles du genre, pour leur organisation, leur volume, leur continuité et leurs résultats).

Eh bien, j'estime que tous les organismes s'occupant du vin, producteurs et négociants, devraient d'abord s'unir, se confédérer (1), pour ensuite entreprendre :

1° Une campagne de publicité pour recueillir des fonds : cotisations et dons (2). Il ne manque pas malheureusement de bons arguments à faire valoir pour axer plusieurs campagnes de publicité fructueuses.

Ces campagnes ne demanderaient nulle peine aux organismes directeurs ;

---

(1) Etudier l'organisation des filateurs de coton anglais pour produire un meilleur coton anglais. Plusieurs dizaines de milliers de livres de crédits.

(2) C'est par des annonces dans les principaux journaux de Londres que l'on a pu recueillir les fonds nécessaires à la restauration de la cathédrale de St-Paul.

C'est par une publicité bien comprise que la Y. M. C. A. de Détroit obtint en 11 jours 5.471.323 dollars. Ce superbe résultat ne lui coûta que 2 1/2 0/0 de la somme obtenue.

Les Chevaliers de Colomb, la Croix rouge, certaines églises font de la publicité aux E. U. pour recueillir des fonds.

il ne manque pas de maisons importantes *vendant* de la publicité et s'occupant de tous les détails d'une campagne ;

2° Avec l'argent recueilli, lancer d'autres campagnes de publicité multipliant les utilisations des produits de la vigne :

a) Augmentation de la consommation des raisins frais. (Nombreux arguments).

b) Etude des produits de la vigne autres que le vin — de leur production, et de leurs débouchés. — Lancement de ces produits.

c) Education du consommateur pour l'engager à boire plus de vin, lui apprendre à distinguer le bon vin de l'autre et l'engager à payer une surprime pour le vin de choix.

d) Education du consommateur étranger qui boit trop peu de vin, et qui pourrait, malgré les tarifs douaniers, en consommer bien davantage.

3° Concurremment, ou préalablement développer les groupements de producteurs, organiser la production et la vente, permettant à ces groupements de contrôler le marché ;

4° Subventionner les laboratoires, l'Ecole de Montpellier pour étudier l'amélioration des productions de la vigne (et les producteurs directs qui, à mon humble avis, sont la seule solution agricole du problème de la lutte contre les maladies).

Donc organisation et publicité, et ne comptons que sur nous-mêmes.

René LIBES,
Ingénieur agronome.

A PROPOS DES MISTELLES

Nous avons reçu la lettre suivante :

« Une étude sur les Mistelles, de M. Hugues, chef de travaux à la Station Œnologique de l'Hérault, parue dans votre numéro du 18 octobre, m'oblige encore à vous écrire pour rectifier certaines assertions que j'estime contraires à la vérité et aux intérêts viticoles du Roussillon dont j'assume la défense.

M. Hugues, après avoir décrit la fabrication des mistelles rouges et blanches écrit ce qui suit : « Les procédés de fabrication que nous venons de « décrire sont ceux généralement suivis pour préparer les mistelles. Ils « permettent sans doute d'obtenir de très bons produits ; mais ils présen- « tent les inconvénients de limiter la fabrication des mistelles à la propriété, « au moment des travaux pressants des vendanges et d'exiger, vu le cours « élevé des alcools, une immobilisation de fonds très importants pendant « une longue période. Aussi, l'emploi des moûts, préalablement mûtés à « l'anhydride sulfureux, qui permet la préparation des mistelles en dehors « du lieu de la production des raisins, et au moment même où on désire « utiliser ces produits, s'est-il développé ces dernières années ».

J'admets l'avantage qu'il peut y avoir pour la fabrication des mistelles blanches à se servir de moûts mûtés au soufre ; mais pour les mistelles rouges c'est tout à fait différent. M. Hugues affirme qu'on peut aussi les

mûter à l'anhydride sulfureux, mais il faut ensuite les désulfiter avec des appareils très compliqués ; ces opérations sont certainement très coûteuses et il n'est pas bien certain que l'on retrouve la couleur initiale. On ne voit donc pas très bien les avantages de cette opération.

Mais j'arrive à la partie de l'étude de M. Hugues qui traite de la concentration des moûts. L'auteur déplore que la concentration de ces produits soit limitée à 10 o/o par la législation en vigueur et il conclut ainsi : « Puisqu'il « nous est difficile d'obtenir naturellement des mistelles riches, chez nous, « il nous paraît logique d'y pourvoir industriellement ; tout ce qui sera « utilisé sous cette forme ne viendra pas faire concurrence à nos vins ordi- « naires ».

Je conteste formellement la première affirmation de M. Hugues.

Il est possible dans le Midi de la France et particulièrement en Roussillon, de trouver des moûts de 12° Baumé et au-dessus, en quantité très supérieure aux besoins de la consommation.

En Roussillon on en produit en année moyenne 3 ou 400.000 hectos et si l'on ajoute à cette production celle des Corbières, d'une partie du département de l'Hérault et celle de l'Algérie, on arrive à un total qui excède certainement les besoins de la consommation. La production de mistelles en France et en Algérie en 1924 a atteint le chiffre de 630.000 hectos.

Quel serait donc l'intérêt de concentrer des moûts inférieurs à 12 degrés ?

Il faudrait, nous dit M. Hugues, les désacidifier ; c'est donc qu'on pourrait employer à cette préparation des moûts acides, c'est-à-dire à bas degré !

Le résultat le plus clair serait, non de soulager le marché des vins ordinaires, mais de produire des mistelles à bon marché qui prendraient la place des moûts naturellement riches qui sont employés à cette fabrication.

Est-ce là ce qu'on veut ?

Mais il y a une autre question :

On nous dit qu'il y a un gros intérêt à concentrer les moûts pour obtenir des mistelles à haut degré qui seraient plus facilement transportables.

Mais à quoi servent les mistelles ?

Elles entrent généralement dans la composition des apéritifs dont le degré moyen est de 4 à 5 degrés de liqueur. On coupe donc une mistelle de 8 à 10 degrés de liqueur avec un vin sec et on obtient ainsi le degré demandé. Comme les fabriques d'apéritifs sont généralement établies sur les lieux de production des mistelles, il n'y a pas de gros frais de transport. Nous ne voyons donc pas l'avantage qu'il y aurait à concentrer les moûts au 1/4 de leur volume, c'est-à-dire à 48° Baumé ; cette confiture ne pourrait être employée que dans la proportion de 10 o/o dans les coupages avec des vins secs ; mais ce mélange serait-il comparable à ce qu'on obtient par le coupage à 50 o/o des vins secs et des mistelles ? Nous n'en croyons rien et nous pensons que les consommateurs ne le trouveraient nullement à leur goût.

Nous comprenons que les chimistes et les fabricants d'appareils poussent les viticulteurs à industrialiser de plus en plus leur production ; ils sont dans leur rôle, mais ceux-ci doivent être prudents avant de s'engager dans cette voie qui est pour eux pleine de dangers. Je viens d'en indiquer un pour les producteurs de moûts à haut degré et j'espère qu'avant d'encourager cette industrie l'Office agricole de notre région envisagera les répercussions que cette mesure ne manquerait pas de produire sur l'écoulement d'une branche très intéressante de notre viticulture.

Le Président :
CARCASSONNE.

PLANTES A PARFUM (1)

La Lavande. — La lavande, plante robuste et vivace, peu sensible aux froids rigoureux comme aux sécheresses prolongées, croît spontanément dans la zone montagneuse du Diois et des Baronnies. Dans le Diois, elle escalade les pentes méridionales des plateaux du Vercors, pentes qui constituent pour le département sa limite géographique septentrionale ; elle s'arrête au col de Rousset à 10 kilomètres au nord de Die. Au sud de la vallée de la Drôme, elle abonde sur toutes les montagnes de la partie méridionale du département, notamment dans les Baronnies où elle est à la fois la parure des montagnes dénudées de cette partie de la Drôme et une source de profits sérieux pour les populations de ces lieux déshérités.

Importance de la production de la lavande dans la Drôme. — Le département de la Drôme est le plus gros producteur de la lavande en France. On évalue à 16.000 hectares la surface des lavanderaies naturelles non cultivées et à 250 hectares celle des lavanderaies artificielles (2). La production, en bonne année moyenne, est de 30.000 kilos d'essence. Elle a été de 45.000 kilos en 1922 qui fut une année exceptionnelle. Sa répartition est approximativement la suivante :

Arrondissement de Nyons (cantons de Séderon, Rémuzat, Buis-les-Baronnies et Nyons, par ordre d'importance décroissante)	15.000
Arrondissement de Die (cantons de Luc-en-Diois, La Motte-Chalancon, Bourdeaux, Saillans, Châtillon-en-Diois)	12.500
Arrondissement de Montélimar (cantons de Dieulefit et Grignan)	2.500
Total	30.000

A cette production moyenne d'essence, il y a lieu d'ajouter 20.000 kilos de fleurs de lavande sèches (corolles ventilées) récoltées annuellement dans le canton de Buis-les-Baronnies plus particulièrement.

Espèces de lavande. — Les deux espèces de lavande que l'on rencontre dans le département, sont la *lavande officinale* ou lavande vraie (*lavandula officinalis*) et *l'aspic* (*lavandula latifolia*).

L'aspic, espèce plus méridionale que l'autre, occupe le fonds des vallées et les premières pentes jusqu'à une altitude de 400 à 600 mètres suivant les les expositions. Distillée, elle donne une essence à odeur camphrée, pauvre en éthers et d'une valeur peu élevée.

La lavande vraie commence à peu près où finit l'autre, pour disparaître vers 1.600 mètres d'altitude (monts Glandaz et Ventoux) ; son essence, très fine et riche en éther (acétate de linalyle), est recherchée et atteint des prix élevés. Aussi, depuis quelques années, est-elle l'objet d'une culture de plus en plus soignée.

(1) *L'Agriculture du Département de la Drôme.*

(2) Enquête faite par M. Desmoulins, directeur des Services Agricoles de la Drôme, en septembre 1922, auprès des Maires des communes productrices.

(Photo Cornillac)

UNE LAVANDERAIE CULTIVÉE (propriété de M. Cornillac Alfred, à Portes-les-Valence).

Léon CROUZAT, viticulteur à CARCASSONNE (Aude) Tél. 6-32

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

15 OCTOBRE 1925

Prix-Courant 1925-1926 *sauf épuisement ou variation*

Registre du Commerce : CARCASSONNE n° 3866.

Authenticité garantie suivant les désirs de l'acheteur.

PLANTS GREFFÉS		LE MILLE
Aramon, Blanquette, Cinsaut, Clairette, Grand Noir de la Calmette, Grenache, etc.	sur Couderc 3306, Couderc 3309	425 fr.
	sur Riparia Gloire, Rupestris du Lot	450
Alicante Henri-Bouschet, Carignan, Morastel-Bouschet, Terret bourret gris	sur Couderc 3309	450
	sur Rupestris du Lot	475
Chasselas blanc	sur Couderc 3309	475
	sur Rupestris du Lot	500
Gaillard-Girerd n° 157 (blanc)	sur Couderc 3309	450
	sur Rupestris du Lot	475
Seibel n° 2653 (blanc)	sur Couderc 3309	450
	sur Rupestris du Lot	475
Seibel n°s 4964, 4995 (blanc)	sur Couderc 3309	550
	sur Rupestris du Lot	600
Seibel n°s 4986, 5279 (blanc)	sur Couderc 3309	575
	sur Rupestris du Lot	600
Seibel n° 1000, 2007 (noir)	sur Couderc 3309	500
	sur Rupestris du Lot	550
Seibel n°s 4643 (noir)	sur Couderc 3309	575
	sur Rupestris du Lot	600

HYBRIDES PRODUCTEURS

A RAISINS BLANCS	BOUTURES 45/50 4 m/m minimum greffables le cent	BOUTURES 45/50 4 m/m minimum greffables le mille	au dessous de 4 m/m le mille	RACINÉS 1er choix le cent	RACINÉS 1er choix le mille
I. Maturité de 1re époque					
Seibel nos 880, 4638, 5412	25	200	100	40	300
Seibel no **2653**	15	100	50	45	350
Seibel nos 4681, **4964, 4995**, 5279	30	200	100	50	350
Seibel nos **4986** dit Rayon d'or, **5213**, 5431	40	300	150	60	450
Seibel no **5409**, 5658	60	500	250		
Seibel nos 5356, 5436, 5916	55	450	300		
Bertille-Seyve no 450	12	100	60	40	300
Castel no 1028	20	150	80		
Gaillard-Girerd no 157	5	40	20	30	250
Malègue no 1647-8	15	120	70		
II. Maturité de 2e époque					
Seibel no 867	30	200	100		

A RAISINS NOIRS	BOUTURES 45/50 4 m/m minimum greffables le cent	BOUTURES 45/50 4 m/m minimum greffables le mille	au dessous de 4 m/m le mille	RACINÉS 1er choix le cent	RACINÉS 1er choix le mille
I. Maturité de 1re époque					
Seibel nos 156, 1077	10	80	50	45	350
Seibel nos 209, 405, 1000, 4121, **4646**	15	100	65	45	350
Seibel nos 2510, **4643, 5145, 5163**, 5586, 5593	35	300	150	50	350
Seibel nos 5410, 5632, 5912, 5937	50	400	200		
Seibel nos **5437, 5455, 5487**, 5574, **5575, 5656**, 6131, 6300, 6681	60	500	300	75	650
Seibel nos **6740, 6905**	120	1000	600		
Seibel nos 6111, 6319, 7188, 7587	150				
Audois	30	200	125	50	400
Baco no 1	10	80	50	30	250
Bertille-Seyve no 1522	30	200	100		
Bertille-Seyve nos 2049, 2533, 2667	50	400	200		
Malègue nos **829-6**, 2049-3	30	200	100	50	400

Seibel n° **6468**	60	450	250	80	700
Seibel n°s 6739, 7016, 7566, 8275	100				
Seibel n° 6168, **6876**	80	700			
Baco n° 22 A.	10	80		35	250
Bertille-Seyve n°s 1353, 2419	40	300			
Castel n°s **120, 121**	20	150			
Castel n° 6239	50	400			
Malègue n° 1995-4	40	300	150		
X CC. Très bonne racine	80	700	350		

A RAISINS ROSÉS

Seibel n° 2859 : 2e époque	12	100	60	40	350
Seibel n°s **5691**, 6026, 6090 : 1e époque	60	500	300		
Bertille-Seyve n° 1523	60	500	300		

Seibel n°s 4111, 4305, 4636, **4877**	20	150	80		
Seibel n°s 5165, 5373, 5908, 6036, 6037, 6042, 6098, 6132	60	500	250		
Seibel n° 5202, 5450	50	400	225		
Seibel n°s 6065, 6186, 6318, 7563, 7574, 7778	150				
Bertille-Seyve n° 822	12	100	50		
Bertille-Seyve n° 18[illegible]8	40	300	175		
Castel n°s 3431, 12827, 20418	100				
Couderc n°s **2, 3**	30	250	150	45	350
Jurie n° 580	12	100	50	35	250

III. Maturité de 3e époque

Seibel n°s 5484, **5565, 5915**, 6263	45	275	150	50	350
Seibel n° **5813**	60	450	250	70	600
Bertille-Seyve n° 782	25	200	120		
Couderc n° 132-11	5	40	25	30	200
Couderc n° **7120**	6	50	30	35	250

Les variétés marquées en **caractères gras** *sont celles qui se classent les meilleures après plusieurs années d'expérimentation.*

Montpellier, — Imp. Roumégous et Déhan.

PORTE-GREFFES

	RACINÉS 1er choix — LE MILLE
Aramon × Rupestris Ganzin n° 1	180 fr.
Aramon × Rupestris Ganzin n° 9	200
Berlandieri à reprise de chiendent sélection Crouzat	épuisé
Berlandieri × (Aramon × Rupestris Ganzin n° 1), n° 150-15 de Malègue	épuisé
Berlandieri n° 2 × (Couderc 3306)	épuisé
Berlandieri × Riparia n° 420 A de Mill. et Gras	230
Berlandieri Res. n° 2 × Novo Mexicana n° 31 de Richter	425
Berlandieri Res. n° 1 × Rupestris Martin n° 57 de Richter	500
Berlandieri de Las Sorres × Rupestris du Lot n° 99 de Richter	500
Berlandieri Res. n° 2 × Rupestris Martin n° 110 de Richter	500
Bourrisquou × Rupestris n° 93-5 de Couderc	200
Cabernet × Berlandieri n° 333 Ecole de Montpellier	épuisé

	RACINÉS 1er choix — LE MILLE
Chasselas × Berlandieri n° 41 B de Mill. et Grasset	350 fr.
Mourvèdre × Rupestris n° 1202 de Couderc	180
Riparia Gloire	150
Riparia × Berlandieri n° 34 Ecole de Montpellier	400
Riparia × Berlandieri n° 161-49 de Couderc	350
Riparia × Rupestris n° 101^14 de Mill. et Gras	130
Riparia × Rupestris n° 3306 de Couderc	140
Riparia × Rupestris n° 3309 de Couderc	130
Rupestris du Lot	200
Rupestris × Berlandieri nos 219 et 301 A de Mill. et Gras	épuisé
Solonis	300
Solonis × Riparia n° 1616 de Couderc	200

Boutures de 1 m. à 1 m. 20 pour greffage et de 0 m. 50 à 0 m. 60 pour plantation et pour pépinière.

Prix donnés par correspondance

Variations morphologiques de la lavande officinale. — La lavande suivant qu'elle se trouve dans des situations ensoleillées ou sèches, ou bien qu'elle pousse dans des lieux frais, ombragés ou à une altitude élevée, présente des variations dans la forme de ses feuilles, la longueur de ses inflorescences et le port de ses rameaux florifères que le botaniste Jordan a élevées au rang d'espèces, sous la dénomination de *L. Fragans* et de *L. Delphinensis*. Il ne faut voir dans les variations morphologiques qu'une adaptation aux conditions du milieu.

Hybrides de lavande et d'aspic. — Sur les limites des deux espèces on rencontre des hybrides appelés vulgairement *Lavandins*, lavande bâtarde ou grosse lavande, se présentant sous deux formes principales, l'une se rapprochant davantage de l'aspic et l'autre de la lavande vraie. Ils sont stériles. Leur essence, peu fine, rappelle celle de l'aspic, mais toutefois avec une odeur camphrée moins accusée.

Caractères végétatifs. — La lavande est remarquable, avons-nous déjà dit, par sa grande rusticité et sa résistance particulière à la sécheresse. On la rencontre dans les plus mauvais sols secs et arides, sauf les sables siliceux. Si on conseille les plantations de lavande dans les terrains médiocres où toute autre culture serait alléatoire, cela ne veut pas dire qu'elle ne prospère pas dans les bonnes terres où au contraire sa végétation est exubérante.

La lavande est plus sensible aux fortes chaleurs que l'aspic et le lavandin.

Elle se défend très mal contre les mauvaises herbes et son ennemi le plus redoutable est le genêt ; la sarriette et le thym lui sont également très préjudiciables.

Les influences climatiques sur les propriétés biologiques de la lavande. — La lavande est extrêmement sensible aux conditions du milieu ; aussi son essence présente-t-elle, dans le département, des caractères très variables, en raison de la diversité des lieux due au système orographique des diverses régions qui constituent son habitat. Les influences climatiques sur la composition de l'essence de lavande, sa richesse en éthers, la finesse de son parfum, sa solubilité, etc., paraissent l'emporter de beaucoup sur la nature minéralogique du sol.

La région des Baronnies notamment, de par la grande luminosité de son ciel due à la remarquable pureté de son atmosphère et la grande siccité de son air, semble réunir les conditions générales les plus favorables à l'élaboration de l'essence de cette précieuse labiée. Sa richesse en éthers, on le sait, est réservée aux altitudes élevées. Or l'influence spéciale de l'altitude peut tenir en partie à la plus grande siccité de l'air. La finesse de l'essence augmente également avec l'altitude. Elle est aussi sous la dépendance de l'exposition et de la latitude (Diois). L'exposition sud donne la quantité et l'exposition nord, la qualité, la finesse et aussi l'éther. L'exposition modifie souvent profondément l'influence de l'altitude.

D'après les observations faites par M. Fondard, le vent exercerait également une action marquée par la richesse en éthers de l'essence. Les grands crus de lavande seraient à peu près tous dans les vallées ventées (vallées de la Méouge, du Jabron, etc.).

Par contre l'humidité et le brouillard sont les ennemis de l'éther. Il en est de même de l'influence de la latitude qui diminue le titrage de l'essence, mais affine son parfum (Saillans).

Les influences climatiques s'exercent également sur le rendement de la

lavande en fleurs et en essence, qui diminue avec l'altitude et aux expositions froides. Il augmente au contraire aux expositions sud.

Influence de la culture et de la nature minéralogique du sol. — La culture, les engrais, la richesse du sol, assurant une plus grande vitalité de la plante, son rendement en fleurs et en essence se trouve également accru, mais la qualité ou la composition de l'essence n'en est pas très sensiblement modifiée.

Les régions à lavande de la Drôme. — M. Fondard, dans la belle thèse de doctorat sur la *Morphologie et la Biologie des lavandes*, a consacré tout un chapitre des plus intéressants à l'étude des diverses régions à lavande du Sud-Est de la France. Celles de la Drôme n'ont pas été oubliées, mais nous ne pouvons en donner ici qu'un aperçu très général.

a) *Région des hautes vallées de la Meouge et du Jabron.* — Cette région est réputée par ses essences fameuses, surfines et très riches en éthers. Ses principaux centres, dans la Drôme, sont Séderon et Lachau, entourés de localités également renommées : Tygalayes, Ballons, Barret-de-Lioure, Montfroc, Villefranche, Mévouillon ainsi que Laborel située sur le Céans, non loin de la Meouge. Les essences de cette région, de tout premier ordre, sont comparables aux meilleurs crus des Basses-Alpes et Hautes-Alpes.

b) *Région de Montbrun.* — Elle comprend Ferrassières, Reilhanette et Montbrun-les-Bains. Ses essences sont fines, mais d'un titrage inférieur à celles de la Méouge.

c) *Région de Buis-les-Baronnies. Rémuzat.* — Cette région s'étend sur les deux bassins de l'Ouvèze et de l'Eygues. Elle est la plus importante par la quantité. Dans la haute vallée de l'Ouvèze, Montauban notamment, fournit d'excellentes essences se rapprochant de celles de Séderon. Elles ne sont pas très riches en éthers, mais sont d'une très grande finesse. Plus bas, dans la vallée, les essences sont de bonne qualité, mais moins fines et d'un titrage inférieur à celles de la Haute-Ouvèze. Il en est de même pour la haute vallée d'Eygues : Chauvac, Roussieux, Lemps produisent des essences se rapprochant de celles de Montauban, mais au fur et à mesure que l'on descend la vallée, leur teneur en éthers diminue tout en étant de bonne qualité courante.

d) *Région de Diois.* — Les essences de cette région, en général moins riches en éthers que celles des Baronnies, notamment celles de Saillans et Saint-Nazaire, sont réputées pour leur finesse. C'est chez elles que certains parfumeurs trouvent parfois un léger bouquet de pomme reinette. Cette finesse de parfum qui les a fait comparer quelquefois aux essences italiennes, serait due à l'influence du climat de cette région qui constitue la limite à peu près extrême de l'aire naturelle de la lavande en France.

Longévité des lavanderaies. — Les lavanderaies naturelles ou sauvages, se reproduisant par semis, ont pour ainsi dire une durée permanente si on a la précaution de les protéger contre l'envahissement des plantes concurrentes. Ce but est atteint dans les lavanderaies naturelles labourées tous les 2 ou 3 ans. Le passage du troupeau dans ces « baïassières », en dehors bien entendu de la période de pousse où il doit être rigoureusement supprimé (du 15 mars au 15 juin), protège la lavande de l'envahissement des mauvaises herbes et constitue une pratique recommandable. Nous avons noté des cas où la suppression du troupeau dans l'exploitation, avait déterminé

une diminution des deux tiers de la récolte et abrégé la durée de la lavanderaie.

Dans les lavanderaies artificielles où les labours répétés empêchent la venue par semis des jeunes plants de remplacement, leur durée est limitée à la longévité de la plante elle-même. Or cette longévité varie avec l'altitude et la nature du sol. A basse altitude et dans les régions chaudes, abritées, elle est très sensiblement diminuée. Nous avons remarqué des plantations placées dans ces conditions où les lavandes, très vigoureuses pendant les trois ou quatre premières années, se sèchent et disparaissent les unes après les autres.

Des plantations établies sur les formations calloviennes du jurassique inférieur de Condorcet et de Rémuzat, ont également disparu après 6 ou 7 années d'existence du fait du pourridié des racines. Par contre, même à une basse altitude, les plantations situées en terrains d'éboulis, au fond des vallées ventées, ont une vitalité beaucoup plus longue.

Culture. — La culture de la lavande dans la Drôme date à peine d'une vingtaine d'années. Les premiers essais, timides et hésitants ont tout d'abord consisté en des labours et fumures effectués sur des lavanderaies sauvages ou « baïassières ». S'étant aperçu des heureuses influences de ces pratiques culturales sur les rendements en fleurs et en essence de cette labiée, on eut l'idée assez naturelle de la cultiver plus industriellement. Ainsi prirent naissance les lavanderaies artificielles qui se généralisèrent assez lentement du reste au début malgré les profits substantiels que leurs auteurs en obtenaient. Ce n'est qu'après la guerre, à la suite des hauts cours de l'essence et des fleurs, qu'un courant puissant s'est dessiné en faveur de sa culture et de son industrialisation. Et, chose singulière, le cultivateur de la région montagneuse, habitat naturel de la lavande, n'a pas eu l'initiative de sa culture rationnelle ; trop confiant dans la supériorité de son milieu pour cette plante, il s'est laissé devancer par le cultivateur de la plaine. C'est en effet, pour le département, dans les cantons de Nyons, de Grignan et de Saint-Paul trois-Châteaux où les premières lavanderaies ont été créées et où elles sont les plus importantes et les plus nombreuses. C'est ainsi que de la montagne, la lavande est descendue dans la plaine.

Nous n'indiquerons pas ici la technique industrielle de cette culture qui a fait l'objet d'ouvrages spéciaux auxquels nous renvoyons le lecteur que cette question intéresse. Nous nous bornerons seulement à signaler ici les principales améliorations dont cette culture peut être l'objet sans oublier toutefois de prévenir le lecteur du danger qu'il y aurait de la généraliser outre mesure dans les terres de bonne fertilité par suite d'une surproduction qui pourrait se produire dans un avenir plus ou moins éloigné.

AMÉLIORATIONS A APPORTER A LA CULTURE DE LA LAVANDE

Fumure. — L'influence des engrais sur les rendements en fleurs et en essence de la lavande est trop méconnue puisque, encore à l'heure actuelle, peu nombreux sont les cultivateurs qui fument rationnellement leurs lavandes. D'après les expériences que nous avons faites sur la jeune lavanderaie expérimentale créée à Séderon par les soins de l'Office agricole de la Drôme et dont les premiers résultats concordent parfaitement avec ceux obtenus par M. Fondard, dans les Basses-Alpes, il résulte qu'avec des fumures appropriées, on peut aller, suivant les milieux, jusqu'à doubler les rendements en fleurs et en essence.

L'élément fertilisant qui s'est montré de beaucoup le plus actif est l'azote, sous ses deux formes, le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque. Vient ensuite l'acide phosphorique (superphosphate) dont l'augmentation de récolte est appréciable. Quant à la potasse, tant sous forme de chlorure que de sulfate, son action est nulle, quelquefois nuisible.

Sélection. — La lavande présente des variations individuelles intéressantes que le cultivateur ne doit pas méconnaître. C'est ainsi que dans une même lavanderaie se trouvent côte à côte des plantes de mérite très inégal puisque leur rendement en fleurs et en essence sont très différents. D'après les recherches faites à ce sujet par M. Fondard, les écarts extrêmes de rendements, pour dix plantes étudiées, ont été les suivants : en fleurs : du simple au triple; en essence : de 1 à 9; richesse en éthers : du simple au double. Ces constatations montrent tout l'intérêt qu'il y aurait à sélectionner les plants de lavande porte-graines en vue de l'obtention de jeunes plants de pépinières. La reproduction des caractères biologiques de ces plants d'élite par voie asexuée, c'est-à-dire par bouturage ou marcottage, serait encore plus sûre et plus rapide que par le semis. Cette amélioration, de longue haleine, bien conduite, nous apparaît comme féconde en résultats pratiques.

Th. DUMONT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Prévisions sur la production des Pommes de terre

Selon les chiffres publiés dans le Bulletin de Statistique d'octobre de l'Institut international d'Agriculture, les évaluations disponibles sur la production des pommes de terre de 1925 dans l'hémisphère septentrional, donnent les résultats suivants, en millions de quintaux :

Europe (16 pays)	536,6
Canada et Etats-Unis	112,4
Total	649,0
U. R. S. S.	442,8
Total Général (19 pays)	1.091,8

Les estimations connues jusqu'à présent se réfèrent à un ensemble de pays qui, l'année dernière, produisirent environ 55 o/o de la récolte totale de l'hémisphère septentrional. Au nombre des données qui manquent, ont une importance particulière celles qui concernent l'Allemagne et la France, dont l'apport annuel est d'environ 400 à 500 millions de quintaux au total.

Pourcentages de la production de pommes de terre de 1925, par rapport à celle de :

	1924	1923	Moyenne 1909-1913
	o/o	o/o	o/o
Europe	110,9	113,6	114,0
Canada et Etats-Unis	75.2	81,2	94,8
Total	102,5	106,2	110,1
U. R. S. S.	143,6		219,2
Total Général	115,9	—	138,0

Les indices ci-dessus rapportés, bien que se référant à un peu plus de la moitié seulement de la récolte en Europe, permettent déjà d'exprimer une prévision favorable pour l'ensemble de la production de l'année en cours, d'autant plus que les renseignements les plus récents sur l'état des cultures dans les pays dont on ne connaît pas encore les productions probables sont au total assez bons. La qualité des tubercules semble cette année supérieure à celle de l'année passée.

Par contre la production américaine est extrêmement pauvre, une des plus basses enregistrées jusqu'à ce jour.

La production mondiale des céréales

D'après les renseignements communiqués par les différents Etats à l'Institut International d'Agriculture et publiés dans son Bulletin de Statistique d'octobre, la production des froment, seigle, orge et avoine dans l'Hémisphère septentrional en 1925 a été la suivante, en millions de quintaux :

	Non compris l'U. R. S. S.	Y compris l'U. R. S. S.
	—	—
Froment	783,6	963,6
Seigle	244,1	452,4
Orge	253,6	313,4
Avoine	520,5	622,4

Ces totaux comprennent relativement à la production globale de l'hémisphère septentrional, 98 o/o du froment et du seigle, 90 o/o de l'orge et 95 o/o de l'avoine, et reflètent par conséquent de façon désormais presque complète les résultats d'ensemble de la dernière campagne des céréales.

Par rapport aux productions de 1924, de 1923 et de la moyenne des cinq années d'avant-guerre, les récoltes de cette année sont représentées par les pourcentages suivants :

Pourcentages de la production de 1925 par rapport à celle de :

		1924	1923	Moyenne 1909-1913
		—	—	—
		o/o	o/o	o/o
Froment	sans U. R. S. S.	108,7	95,6	107,0
	avec U. R. S. S.	116,8	—	104,9
Seigle	sans U. R. S. S.	139,0	110,4	97,8
	avec U. R. S. S.	128,8	—	103,6
Orge	sans U. R. S. S.	115,9	105,3	105,1
	avec U. R. S. S.	122,0	—	96,2
Avoine	sans U. R. S. S.	105,4	101,6	109,7
	avec U. R. S. S.	109,6	—	102,9

Tous les indices démontrent l'abondance particulière des récoltes de l'année en cours par rapport à celles de l'année passée, avec des augmentations qui d'un minimum de 5 o/o pour l'avoine vont jusqu'à un maximum de 39 o/o pour le seigle. De même, par rapport à la production de l'année 1923, les récoltes actuelles se présentent favorablement, et la diminution de presque 5 o/o pour le froment doit être jugée en tenant compte de la circonstance que cette année-là, l'on eût des rendements exceptionnels dans

toutes les parties du monde, obtenus sur une superficie totale supérieure d'environ 800.000 hectares à la superficie cultivée pendant la campagne actuelle. Enfin, par rapport à la période d'avant guerre, la plus grande partie des indices montre une situation généralement meilleure; l'exception portant sur le seigle doit être imputée principalement à la forte contraction des superficies destinées à cette culture en Allemagne, qui sont encore sensiblement inférieures à celles de la période quinquennale 1909-1913. Pour la Russie, que l'on n'a pu inclure dans les calculs que d'une manière incomplète, les données totales pour tout le territoire en 1923 faisant défaut, il y a lieu de faire observer que les estimations de 1925 se réfèrent à la situation du mois d'août et que l'on a eu par la suite des dommages d'une certaine gravité en raison du mauvais temps, dommages que l'on a calculés à environ 34 millions de quintaux à répartir entre les diverses céréales.

Dans les circonstances actuelles, les renseignements ayant trait aux récoltes de l'hémisphère méridional qui seront faites à la fin de l'année, acquièrent une importance particulière. Les informations que l'on a sur l'état des cultures en Argentine sont pleines de promesses et, d'autre part, on a mis en culture cette année des superficies notablement supérieures à celle de l'année passée, spécialement pour le froment qui accuse une augmentation de plus de 500.000 hectares par rapport à 1924.

Une légère contraction des superficies ensemencées en froment est, par contre, signalée en Australie, où le mois de septembre a été plutôt avare d'eau, et où selon les renseignements les plus récents, on ressent un fort besoin de pluies abondantes.

*
* *

Mettant en regard d'un côté les quantités exportables du 1er août 1925 au 31 juillet 1926, et qui sont estimées à environ 215 millions de quintaux, et d'un autre côté les besoins probables des pays importateurs, qu'on peut évaluer à environ 180 millions de quintaux, il résulte que les disponibilités de froment sont plus que suffisantes pour couvrir les besoins de la consommation, et sont telles à laisser un bon excédent à la fin de la campagne.

Les Horticulteurs, Viticulteurs et Maraîchers protestent contre les nouveaux tarifs douaniers allemands. — Après les horticulteurs du Littoral qui protestent avec raison contre les taxes prohibitives que le gouvernement du Reich vient d'imposer depuis le 1er Octobre sur l'entrée des fleurs en Allemagne, les viticulteurs Vauclusiens en particulier, qui exportent des quantités considérables de raisins de table sur le marché de Berlin (la seule gare du Thor expédiait journellement 400.000 kgs) demandent à leur tour la suppression, ou tout au moins une réduction équitable, de la taxe de 45 mark-or qui a arrêté totalement les expéditions. Les producteurs maraîchers de la Vallée du Rhône, de leur côte, ont tenu Dimanche dernier, à Avignon, une importante assemblée de protestation des tarifs douaniers exorbitants sur l'entrée en Allemagne des légumes et primeurs en surabondance sur les marchés de Paris et du Nord, surabondance ruineuse pour les producteurs et sans profit pour le commerce de détail ou la consommation. L'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence, qui était représentée à cette réunion par M. Eymard, son Vice-Président, et M. J. Reynaud, président du

Syndicats de Lambesc, a chargé un des membres de son conseil d'Administration particulièrement qualifié, M. Aussel, membre du Conseil supérieur de l'Agriculture et délégué au Comité des Négociations franco-allemandes, de présenter et de défendre les vœux des horticulteurs, viticulteurs et maraîchers de Provence à la prochaine entrevue avec les experts allemands.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANEE

Agenda P.-L.-M. pour 1926

L'Agenda P.-L.-M. pour 1926 paraîtra dans les premiers jours de novembre prochain. Sous couverture bleue, noire et or, il comporte des chroniques rétrospectives et d'actualité, sports, voyages, mœurs, coutumes, curiosités pittoresques ; des contes, nouvelles, 500 illustrations dans le texte, 16 illustrations hors texte en couleurs, 12 cartes postales héliogravées.

Ce recueil sera mis en vente au prix de 7 francs l'exemplaire à l'Agence P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, à Paris, dans les bureaux de ville, gares et bibliothèques du réseau P.-L.-M., dans les agences de voyages et les grands magasins, à Paris, etc...

Les personnes qui désireraient le recevoir à domicile sont priées de s'adresser au Service de la Publicité de la Compagnie P.L.-M., 20, Boulevard Diderot, à Paris, en joignant à leur demande un mandant-poste de 9 francs pour la France et de 12 francs pour l'Etranger.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Quelques parties de vins offertes en revente sur place, par des maisons un peu chargées par leurs achats, ont trouvé assez difficilement preneurs, car, en général, chacun a des provisions suffisantes ; le stock de 843.000 hectos existant dans les Entrepôts parisiens à la fin du mois écoulé, ayant dû plutôt augmenter que diminuer depuis, par suite des arrivages sur la nouvelle récolte.

En vins de 1925, au cours de la dernière huitaine, on a vu payer des rouges du Midi, faisant 7° environ, de 70 à 73 fr. ; des 8° de 78 à 80 fr. ; des 9° ordinaires de 85 à 88. Les vins de ce degré bien réussis ont été payés un peu plus cher, car ils sont assez recherchés. En vins vieux de même provenance, ceux de 9 à 10° ont vu les prix de 85 à 103 fr. ; des 11° ont été traités aux environs de 110 fr. Des vins rouges vieux d'Algérie 11° ont été offerts à 115 fr. ; des 11°5 à 12° l'ont été à 120 fr. Du côté des vins blancs, des produits du Centre, vieux bien entendu, titrant 7 à 8° ont été payés de 90 à 95 fr. ; des vins courants des Charentes ou du Bordelais de 9 à 10°, l'ont été de 105 à 110 fr. Le tout pour l'hecto nu et pris sur gares de Paris.

Ainsi que les entrepositaires, le commerce de détail, qui a pas mal acheté ces temps derniers, et pour se réassortir lors des rentrées des vacances, et en prévision d'une hausse possible d'après ce qu'il savait de la récolte, ne fait en ce moment que des demandes assez peu importantes.

Gard — Nimes — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 oct.	Cours du 2 novemb.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	logés	»	En
8 à 9°		logé	
9 à 10°	de	7 francs le degré	raison
10 à 11°		»	
11 à »	7 à 7 fr. 25 le deg.	»	des fêtes
Costières	7 fr. 50	7 fr. 50 le degré	
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le degré	7 fr. 50 le degré	pas de marché
Blanc Bourret		»	
Blanc Picpoul		»	

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 octobre	Cours du 3 novembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	58 à 63	»	»
8 à 9°	63 à 68	8°. — 54	8°. — 54
9 à 10°	68 à 80	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 74	11°. — 74
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 fr. le d.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 octob.	Cours du 30 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 59	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	59 à 63		
9 à 10°	63 à 70		
10 à 12°	70 à 78		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 31 octobre :
Vins rouges 1924, pas d'affaires.
Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré.
Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.
Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. 50 à 10 fr.
L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 1er novembre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

Aude. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 22 oct.	Cours du 29 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25		
10 à 11°	le		
11° et au-dessus	degré		

Récolte 1924 : 9 à 10 degrés, 69 à 73 fr. ; 10 à 11 degrés, 73 à 79 fr. ; 11 à 12 degrés, 79 à 85 francs.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 31 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 7 fr. le degré environ.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Limoux. — Marché du 31 octobre.— Marché très calme ; affaires nulles ; cours sans changement, toujours dans les 7 francs le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 octob.	Cours du 31 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.............	non logé	logé	logé
8 à 9°.............	56 à 62	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°.............	62 à 68	non logé	non logé
10 à 11°.............	68 à 74	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°.............	74 à 80		
12 à 13°.............	»		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 20 octobre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr. ; vins rosé et blanc 1924, manquent ; rouge, récolte 1925, non logé, de 8 à 10 degrés, de 6 à 6.50 le degré. Rosé et blanc, récolte 1925, manquent.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre.* — A Montlivault, s'il n'y avait pas de... Noahs, beaucoup de vignerons n'auraient pas récolté leur boisson. Dans la région, on parle de 100 francs les 228 litres, pour les vins de Noah !

A Cour-Cheverny, les gelés blanches ont réduit la récolte, qui s'annonçait déjà faible, d'un cinquième environ. La récolte est, d'ailleurs très variable selon les traitements, la nature du sol... Alors qu'on trouve 4 à 5 hectos par hectare dans certaines parcelles ; d'autres ont atteint 40 hectos au maximum. Certains hybrides ont de très bons rendements. En moyenne il faut compter une demi-récolte, soit environ 20 hectolitres à l'hectare, en tenant compte des hybrides.

Qualité très variable. Les Romorantins dont le rendement est très faible atteignent et dépassent 10°.

Aucune vente. On aurait parlé de 10 francs le degré en vin de 9° à 10°, mais rien n'est venu confirmer ce « ballon d'essai » !

A Pontlevoy, les gelées ont causé de sérieux dégâts. Pas de transactions.

A Contres, le déficit est très variable. Mais en moyenne, on évalue la récolte 1925 à 20 hectos à l'hectare. La qualité sera meilleure qu'on ne l'avait tout d'abord supposé.

A Mesland, le temps a été favorable pour les vendanges rouges, mais désastreux pour les raisins blancs. On fera le quart d'une récolte ordinaire. Plus de stocks à la propriété.

A Nazelles, la récolte — à part quelques coins favorisés — ne dépassera guère 10 hectolitres à l'hectare. Les rouges feront 9° 1/2 à 11°. Les vieux vins s'enlèvent à 126-128 francs l'hecto en blancs, et 100 à 110 francs l'hecto en rouges. Pas de prix pour les blancs.

A Mer, la gelée du 15 octobre a causé des pertes sensibles. De plus, le bois

s'étant très mal aoûté, la taille sera mauvaise et la récolte future elle-même paraît un peu compromise. On peut évaluer la récolte 1925 au quart de celle de l'an dernier. Les rouges feront 8° à 9°. Pas de cours.

A Baule, les vendanges sont terminées et la gelée n'a pas causé de dégâts. On fera le tiers d'une bonne année. Les vins ont été faits dans de bonnes conditions. Ils pèseront 7° à 7° 1/2 pour les premières cuvées, 8° à 8° 1/2 pour les autres. Pas de stocks. Quelques celliers ont été vendus, en vins nouveaux, à 245-250 francs la pièce de 230 litres. Commerçants et vignerons s'observent.

Sur les bords du Cher, à Montrichard, les gelées ont réduit la vendange d'un cinquième, ont également nui à la qualité et à l'aoûtement du bois. La récolte, en moyenne, ne dépassera pas 10 à 12 pièces à l'hectare. Les rouges ont un degré assez faible, et les blancs manquent un peu de finesse.

A Angé, un cellier de vin blanc vient d'être vendu bourru, et sans garantie de degré, 80 francs l'hectolitre. Pas d'autres affaires à signaler.

TARN. — **Lisle-sur-Tarn.** — La récolte en rouge a été satisfaisante et de bonne qualité ; les vins sont d'un rouge vif mais avec un degré en moins que l'an dernier ; on paie de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré pour les vins vieux et de 7 fr. à 7 fr. 50 pour les logés.

Les vins blancs pèsent de 10°5 à 12°5 et se vendent, pris au pressoir, de 215 à 235 fr. les 225 litres. La récolte en blanc est déficitaire par rapport à celle de l'an dernier.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Il n'y a pas de cours d'établi, les vendeurs ne veulent pas se défaire de leurs vins au-dessous de 7 fr. 50 le degré logé.

GIRONDE. — **Libourne.** — Les prix sont fermement tenus, aux environs de 1000 fr. le tonneau nu pour des rouges de bonne origine et de 70 à 80 fr. le degré pour des blancs de qualité ordinaire.

ISÈRE. — **Grenoble.** — Les vendanges se sont terminées, il y a à peine quatre jours et on a acheté quelques vins blancs bourrus, sur la base de 100 fr., jusqu'à même 133 fr. s'il s'agit d'un acheteur suisse. En vin rouge, il s'est enlevé quelques vins logés sur la base de 70 à 80 fr. Il reste quslques vins vieux rouges un peu partout ; très peu de blancs.

PUY-DE-DÔME. — **Clermont-Ferrand.** — Il n'y a pas encore de prix établis, les quelques ventes faites en vin nouveau ont porté simplement sur des bourrus blancs qu'on a payé de 20 à 23 fr. le pot de 15 litres. Il reste encore des vins rouges vieux qui ont la faveur des acheteurs et se liquident rapidement autour de 28 fr. le pot.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 24 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50 à 5 fr. 75

Vins blancs :

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins du Midi, blancs, 100 kilos, 230/500 ; noirs 200/300 ; œillade 250/400 ; muscat le kilo 4/6 ; Chasselas Moissac, avec sarments 5/8 ; d'Espagne, muscat, le kilo 5/6.

Avignon. — Raisins gros verts, 150 à 175 fr. ; olivettes, 175 à 180 fr.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 690 fr. les 100°; marc 86° 555 à 560 les 86°; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 810 fr. les 100°; eaux-de-vie de vin pas d'affaires; de marc 52°, 335 à »»»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de Distillation de Poussan (Hérault), a vendu 150 hectolitres de 3/6 de vin à 86° au prix de 680 fr. l'hectolitre tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 575 à 580 fr.; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 380 fr.; trois-six de marc, 86 degrés, de 545 à 555 fr.; eau-de-vie de marc 52°, 330 à 355 fr.

Nimes. — Pas de cote.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — 96/97 rectifié, extra-neutre, 750 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 520 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies: cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 60; 25 o/o, 1.65; 30 o/o, 1.70; 35 o/o, 1.75 »/»; 40 o/o, 1.80 le degré.

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.00; 25 o/o, 2.20; 30 o/o, 2,40 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse: 60 o/o, 3,15 le degré; 65 olo, 3,20; 70 olo, 3,25; 75 olo, 3,30; 80 o|o, 3,35 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total): 50 olo, 3,40 le degré; 55 olo, 3,50; 60 olo, 3,60; 65 olo, 3,70; 70 olo, 3,75 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 590 fr. les 100 kilos; 95 olo, 640 les 100 kilos; 98 olo, 740 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.100 fr. les 100 kilos; livrable, »»» fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 3 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 de janvier
	—	—	—
Blé..	132, 132,25 132,50, 132,25 P.	132,25 132,50 P.	132,25 132,50 P.
Seigle	93 N.	93 N.	93 N.
Avoine noire.	98,50 P.	98,25 à 99	101,50 P.
Avoine.......	95 N.	95 A.	96 A.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 137 à 139 fr. les 100 kilos; Blé tendre, colon, Chéliff, 139 à 140 fr.; Orge colon, 96 à 97 fr.; Orges, marchandes, 90 à 92 fr.; Avoine, 90 à 92 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 25 au Samedi 31 octobre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche	15	»	13	8	»	6	»	8	15	5	»	»
Lundi	15	8	17	11	»	3	13	3	15	10	0.4	11.
Mardi	14	12	18	11	28	9	13	3	14	10	10	1
Mercredi	15	6	18	14	0 1	»	12	9	15	12	2	13.
Jeudi	16	3	17	12	»	12	13	3	15	12	»	12.
Vendredi	15	8	17	15	»	2	12	4	14	10	»	5
Samedi	»	»	14	15	»	4	»	»	15	14	»	18.
Total	596	296	598	324	92.2	116	572	228	609	344	47.	135.
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	17	16	»	4	15	7	»	8	0.1	»
Lundi	»	»	»	»	»	»	»	6	17	9	3	3
Mardi	»	»	14	»	»	»	»	9	17	9	»	13
Mercredi	»	»	15	13	»	0.4	»	9	18	18	»	8
Jeudi	»	»	15	14	»	13.	»	7	15	9		11
Vendredi	»	»	16	14	»	1	18	6	15	10	»	24
Samedi	»	»	16	15	»	»	»	»	13	11	»	11
Total	15	22	485	173	45.3	133.3	178	274	567	297	27.1	163
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	14	10	19	11	14	1	»	6	17	10	»	»
Lundi	14	1	22	10	»	0.1	15	5	14	9	7.3	1
Mardi	12	»	»	»	»	»	15	»	18	6	«	26
Mercredi	20	8	17	11	«	9	18	9	16	»	«	0.
Jeudi	10	»	»	»	»	»	16	7	»	10	»	3
Vendredi	»	»	18	14	«	»	14	4	16	11	»	1
Samedi	»	»	17	14	«	»	»	.	17	14	»	»
Total	516	217	706	249	27.3	121 2	634	281	641	302	93.7	188.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	18	1	18	12	»	2	18	»	19	9	11	2
Lundi	»	3	21	12	»	»	21	6	18	15	15	2
Mardi	18	1	21	9	»	1	20	7	21	13	«	0.1
Mercredi	»	10	19	11	»	6	»	9	18	11	3	»
Jeudi	19	3	23	11	0.5	8	19	8	»	10	»	1
Vendredi	18	8	19	13	»	1	21	11	20	12	4	»
Samedi	»	»	20	11	»	»	»	»	20	14	»	»
Total	640	271	774	337	85.7	124	702	385	793	416	45.5	104.
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	13	10	18	12	6	2	13.9	8.6	19 9	11.9	6.2	2.
Lundi	15	3	25	12	5.1	0.4	19 9	7.5	17.9	13.9	»	0.
Mardi	21	10	25	7	»	1	18.9	4.9	19.9	11.9	»	»
Mercredi	20	10	»	18	2	0.1	16.1	9.9	21.4	8.9	0.6	»
Jeudi	18	8	25	12	28	9	22.2	8.2	20.3	12 9	0 7	»
Vendredi	21	12	19	9	»	1	19 1	13.9	20.5	14 2	21 7	»
Samedi	»	»	16	6	»	»	17 8	16 1	23.0	13.9	16.0	»
Total	674	335	836	384	73.1	79.9	915.	439 3	866 3	420 6	93 8	152
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	19	11	18	9	10	»	»	»	23	16	»	»
Lundi	16	11	23	14	»	0.3	»	»	23	18	»	»
Mardi	24	7	22	14	»	»	21	11	25	13	11	»
Mercredi	18	10	19	12	«	»	20	13	27	19	»	»
Jeudi	15	11	21	13	»	»	20	14	21	16	»	3
Vendredi	23	»	21	13	»	»	23	»	23	17	»	»
Samedi	»	»	22	12	»	»	»	»	29	17	»	»
Total	674	412	496	444	84.8	57.3	406	290	958	688	11	55

Observations. **Automne**

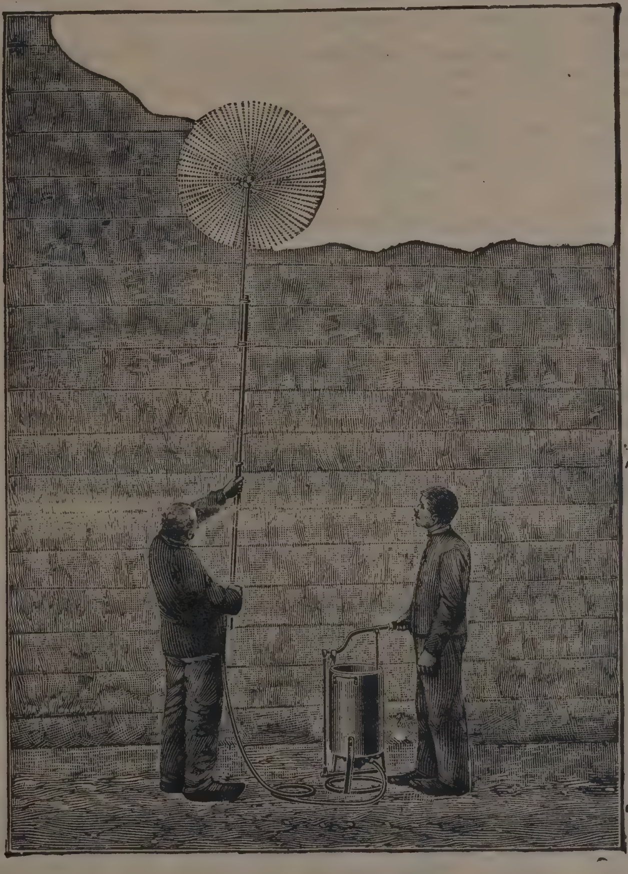
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etablts VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour **VIGNES**

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières
Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix
Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, proprres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

Pour cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix un stock important de :

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. **LÉTOURNEAU**, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite
JACQUEMIN Succès COMPLET
aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZÉVILLE, près Nancy

VITICULTEURS-AGRICULTEURS
Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la 2e année. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à
MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

4986, 5409, 5455
Racinés et Greffés sur 3309
Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

SEIBEL
4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux Sables
Villefranche (Rhône)

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

ENGRAIS COMPOSÉS

pour VIGNES et toutes cultures

Les plus belles récoltes, les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING — **Phosphate africain** concentré, atomique — Meilleur et meilleur marché que les scories.

Donne avec les matières azotées et potassiques, des engrais composés pour toutes cultures, très actifs et très bon marché.

Très recommandé pour la préparation des marcs-engrais.

Dosage garanti pour cent : **26 d'acide phosphorique insoluble.**

Finesse garantie : **Moins de 25 °/₀ de refus au tamis n° 200.**

MICROPOTASSIQUE SCHLŒSING — Engrais phosphaté et potassique très avantageux, poussant vigoureusement à la production.

PYRALION

SOUVERAIN contre

FOLLETAGE ou MORTALITÉ, PYRALE

Détruit aussi beaucoup de COCHYLIS, EUDÉMIS, etc...

SOUFRE GLORIA SCHLOESING

A COMBUSTION SANS COULURE

pour le mèchage des fûts, le sulfitage des vendanges, le mûtage des moûts, etc., etc.

Supprime les Mèches soufrées, le Métabisulfite et les Solutions sulfureuses.

Ce soufre est maintenant adopté par la presque totalité des **Viticulteurs, Cavistes, Négociants en vins**, etc.

Demandez les Notices explicatives envoyées franco.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 46 Dimanche 15 Novembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)
rent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs
ects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** **Prix franco : 4 fr. 50**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon.

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, proprres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

ur cessation de commerce, on liquidera dès maintenant, à de très bons prix,
un stock important de :

ANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
ANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
ANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
ANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Demander la Liste du disponible et prix.

Cl. LÉTOURNEAU, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, ides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de esses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; ticles pour mégissiers. brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevété S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

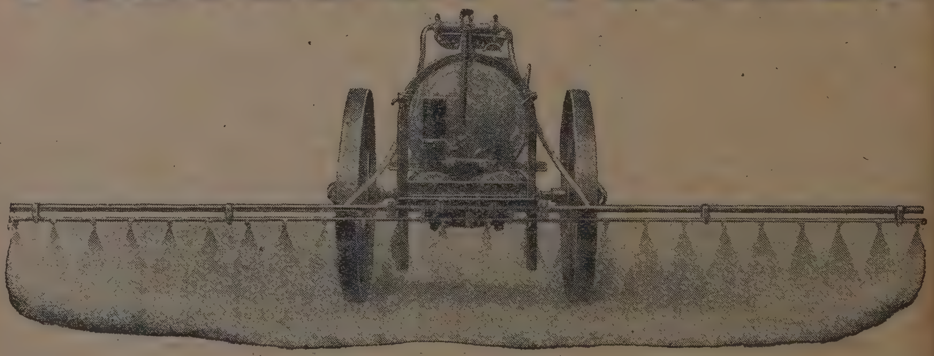
Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES
PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE
PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

« TOBOGGAN PLOMBÉ »



DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

« EUROPÉEN PLOMBÉ »

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

Ets P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

46e Année. — N° 46 15 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz	CHRONIQUE. — Flavescence et Rougeau ; — Effets possibles des gelées ; — Sylvinite et Chlorures ; — Bobal.
L. Soursac	La chaux en viticulture.
Ringelmann	Sur le versoir des charrues.
H. Lapierre	Les restrictions et les interdictions d'exportation des produits agricoles.
	INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte d'Azur.
BIBLIOGRAPHIE	L'Almanach des Agriculteurs de France (édition 1926). — Les industries de conservation des fruits, par Ch. Arnou — La production du blé, par L. Brétignière.
	Bulletin commercial. – Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Flavescence et Rougeau

On nous écrit :

« Comme abonné de votre très estimé journal, j'ai l'honneur de venir vous prier de vouloir bien répondre à la question suivante :

Depuis plusieurs années j'ai fait la remarque que vers la fin de l'été sur un grand nombre de souches de Pinot blanc, les feuilles s'enroulaient et que plus tard les sarments, sur lesquels ce phénomène s'était produit, aoûtaient mal, voire même qu'ils restaient complètement verts. Au printemps, à la taille, on s'aperçoit que ces sarments ne sont pas sains, partant inutilisables.

Je le répète, je n'ai observé ce phénomène que sur le Pinot blanc et jamais sur d'autres cépages.

Je vous serais très obligé, Monsieur le Directeur, si vous vouliez bien avoir l'obligeance de m'expliquer la raison de cette déformation de la feuille et de me dire si l'on a fait la même observation en France ».

Léon TILLIE (Yougoslavie).

Ce n'est pas qu'en Yougoslavie que ce phénomène se produit ; il est très fréquent en France et exclusivement chez les cépages à

raisins blancs : Aramon gris, Terret blanc ou gris, Chenin, Gamay blanc ou Muscadet, Folle Blanche, Semillon, Sauvignon.

Et en France également, les feuilles se replient en-dessous, tendant leur face supérieure qui devient unie, lisse, et se distingue même de loin ; tandis que les rameaux ou bien ne s'aoûtent pas du tout ou bien s'aoûtent imparfaitement. Au fond, il s'agit ici d'une manifestation qui correspond au rougeau proprement dit, lequel ne peut se déclarer que sur les cépages à raisins rouges.

Rougeau et flavescence se produisent chaque année, mais avec une intensité variable suivant l'allure de la saison. Ils sont marqués quand la végétation s'arrête relativement tard et que la fraîcheur du terrain ou des pluies tardives, sans amener la formation de nouvelles feuilles, permet cependant au feuillage d'assimiler et d'assimiler plus que la souche ne consomme.

Si durant ce même temps la végétation est plus active sur des vignes voisines et qu'il se forme de nouvelles feuilles, le feuillage assimile mais il consomme autant qu'il assimile, et les feuilles restent vertes.

La saison s'avançant, il arrive un moment où la végétation s'arrête nécessairement et alors si le terrain est encore frais, le rougeau et la flavescence apparaissent comme dans le cas précédent.

Pour qu'il y ait rougeau, il faut donc qu'il y ait d'abord arrêt de la végétation ; la cause peut en être quelconque.

Si la végétation s'arrête de bonne heure, par temps chaud et dans sol sec, l'activité du feuillage se ralentit de plus en plus, l'assimilation devient inférieure à sa consommation, et les feuilles se vident en prenant la teinte habituelle d'automne, puis tombent. Un même cépage dans une même parcelle ou, mieux encore, dans des parcelles différant les unes des autres soit par le terrain, soit par la culture, peut présenter simultanément les aspects de coloration que nous venons d'indiquer.

Etant ainsi liés à l'allure des saisons, et celles-ci ne différant pas en définitive énormément les unes des autres, ces cas de rougissement ne peuvent être jamais bien graves. S'ils sont favorisés une année, ils ne le sont pas l'année suivante, etc...

Mais il y a fréquemment, dans toute parcelle de vigne, des souches isolées qui présentent des symptômes plus accusés et plus hâtifs de rougissement ou de flavescence. Les sarments ne s'aoûtent pas du tout, sauf quelquefois tout à fait à la base ou sur un

côté seulement. Les grappes sèchent de bonne heure, les bras meurent parfois et le pied même finit par mourir. La cause du mal peut être une forte blessure sur le tronc, une ligature trop serrée qui empêchent l'une et l'autre la descente vers les racines des matières assimilées par le feuillage et, par suite, la consommation. D'autre part, si les racines ne fonctionnent pas et elles ne fonctionnent pas dans une terre asphyxiante, compacte ou gorgée d'eau, elles ne consomment pas non plus. Dans ce cas, le remède est le suivant : aérer fortement la terre et la dessécher par de larges drains.

Dans les autres cas, couper les ligatures, éviter les blessures, etc...

*
* *

Cette année, dans le Midi, où l'été et l'automne ont été secs, il y a eu très peu de Rougeau normal, si on peut dire, et même pathologique. Des vignobles qui les années précédentes se teintaient merveilleusement d'un beau rouge sont passés tout doucement du vert à la teinte dorée d'automne. Les vignes n'en pousseront que mieux et que plus tôt au printemps prochain.

Effets possibles des gelées

Les gelées du 16 octobre n'ont fait aucun mal dans les régions méridionales ; les feuilles des vignes situées dans des bas-fonds ont seules été éprouvées quelque peu ; leur chute anticipée n'a pas dû nuire à l'aoûtement, qui était déjà à peu près achevé.

Mais dans les régions où le thermomètre est descendu à 6 degrés au-dessous de zéro — et les thermomètres consultés, généralement placés près des maisons ou sous abri, sont loin d'indiquer les abaissements de température qui se produisent en pleine vigne — en est-il de même ? On ne semble pas encore s'être préoccupé de cette question, on avait, du reste, assez à faire avec une vendange qu'il était souvent urgent de rentrer pour éviter une perte plus ou moins importante.

Il est très probable que les extrémités des rameaux herbacés et en voie de croissance ont été détruites, tout comme les pédoncules des grappes.

Et cela est sans doute encore peu important, bien que l'aoûtement puisse pour cette raison laisser à désirer.

Ce qui serait plus grave, c'est la destruction des écorces des parties qui paraissent aoûtées, c'est-à-dire qui ont la couleur hivernale : roux plus ou moins foncé suivant la variété. Cette coloration, que l'on prend souvent pour un indice de bon aoûtement et qui l'est quelquefois, n'arrive que lorsque l'enveloppe du sarment ou, si l'on veut, sa première écorce est morte, celle qui s'arrache facilement avec la main. Mais en dessous d'elle, il y a une deuxième couche qui est habituellement d'un beau vert lorsqu'elle est vivante et saine, et dans laquelle se trouvent tous les tissus actifs, et qui reprendrons après l'hiver une grande activité. Eux aussi, en raison même de l'activité dont ils jouissent encore en octobre, et malgré la couverture qu'est pour eux l'enveloppe morte précitée, eux aussi, dis-je, sont très sensibles au froid. Il se peut donc qu'ils aient été atteints.

Leur altération par le froid se manifeste tout de suite quand on a la curiosité de les examiner. Au lieu d'une belle couleur verte, ils paraissent jaune-brun, ou brun-foncé ou roux quand on les met à nu par une coupe longitudinale. Les yeux, bien que protégés par des écailles, sont aussi très sensibles ou froid. Au printemps, quand ils ont commencé à se gonfler, ils gèlent à 3 degrés au-dessous de zéro, parce qu'ils sont devenus très tendres et aqueux. En octobre, ils sont encore tendres et aqueux, d'où une faible résistance au froid. On peut s'assurer de leur état en les coupant en travers : si la section est verte, ils sont bien sains, si elle est brune ou jaune, ils sont morts.

Il convient donc que chacun examine comme il vient d'être indiqué les sarments des vignes les plus atteintes par la gelée. Ceci en vue de la taille prochaine et des mesures qu'il y aurait lieu de prendre. En 1921, les gelées de novembre amenèrent la destruction partielle et temporaire de beaucoup de vignobles du Midi de la France. Le thermomètre descendit à —10°, température habituellement inoffensive, mais qui eut des effets très pernicieux parce qu'elle agit, comme cette année en octobre, sur des sarments encore à l'état de vie active. Et aussi en vue du choix des sarments destinés à la multiplication et surtout au greffage et qui doivent avoir tous leurs yeux en bon état.

S'assurer aussi si les greffes de l'année en pleine vigne ou en pépinière n'ont pas souffert.

Sylvinite et Chlorures

D'un travail de M. Lesage, nous extrayons le passage suivant :

« Le NaCl et le KCl, dit-il, à même concentration moléculaire, donnent assez sensiblement les mêmes résultats : aux concentrations fortes, nuisibles aux plantes, l'action du NaCl n'est pas plus défavorable que celle du KCl ou ne l'est pas beaucoup plus ; aux concentrations faibles, utiles, l'action du NaCl n'est pas moins favorable que celle du KCl ou en diffère peu.

A même concentration moléculaire, la sylvinite riche s'est montrée : aux concentrations fortes et nuisibles aux plantes, moins défavorable que le KCl ; aux concentrations utiles, plus favorable que ce KCl.

* * *

Des suggestions d'une certaine portée pratique ou théorique découlant de ce résumé ou de ces conclusions, se présentent à l'esprit et je ne résiste pas au désir d'en faire connaître deux qui me paraissent intéressantes.

Dans le domaine pratique, il ne paraît pas qu'il soit nécessaire de séparer le KCl de la sylvinite sous prétexte que cette sylvinite n'est utile que par le KCl qu'elle renferme. En envisageant les choses de cette dernière manière, on est tenté de dire et de croire que la sylvinite contenant sensiblement le tiers de son poids en KCl, il est plus avantageux de séparer ce KCl pour ne payer que le tiers du prix du transport de la sylvinite elle-même, surtout quand les distances à parcourir sont assez grandes et les différences de prix assez fortes pour compenser et surtout dépasser le prix d'extraction de ce KCl. Mais, en y réfléchissant bien et en admettant l'une des conclusions précédentes, à savoir que la sylvinite, à même concentration moléculaire, est plus favorable que le KCl, en est amené à constater que l'économie du transport disparaît ou même devient négative, car si nous voulons être logiques jusqu'au bout, il nous faut reconnaître que la sylvinite vaut par elle-même comme un tout plus favorable que le KCl isolé et dire, par exemple, que 100 kilos de sylvinite riche valent autant et même mieux que $\frac{100 \times 74,6}{71}$ kilos de KCl. Ce n'est plus le tiers de 100 kilos, mais 104 kilos de KCl au moins qu'il faudra transporter pour équivaloir à 100 kilos de sylvinite.

C'est une vue un peu théorique, mais elle avoisine le domaine pratique si mes expériences se vérifient et si la raison dominante qui motive la séparation du KCl ne se rapporte qu'à une question de transport.

Voici une autre vue, beaucoup plus lointaine du domaine pratique, toute théorique en ce moment, mais ce n'est pas un motif pour la négliger.

Dans cette sylvinite riche il y a environ 55 o/o de NaCl ; nous savons, par des analyses, que ce corps pénètre dans les plantes et qu'on peut suivre le sodium jusque dans les graines. L'ion Na peut jouer un rôle comparable à celui d'autres métaux tels que le potassium et le calcium, se substituer ou s'ajouter pour donner des composés organiques homologues de ceux du K ou du Ca, et qui peuvent présenter un intérêt assez considérable dans l'utilisation des plantes ou de certains produits végétaux. »

La sylvinite ne convient peut être pas à tous les terrains ni à toutes les plantes, mais elle réussit assez bien à la vigne, même aux

hautes doses qui ont été employées ; 1.200 à 2.000 kilos par hectare.

Il est tout indiqué de ne pas mettre ces hautes doses en contact avec le pied de la souche, mais à huit ou dix centimètres, en couronne.

La sylvinite ne se perd pas dans le sol, ses effets sont visibles au moins pendant 3 ou 4 ans. Si elle n'agit pas l'année même de l'emploi, elle agit l'année suivante.

Et elle n'agit pas l'année de l'emploi quand elle est épandue trop tard, au printemps par exemple ou à la fin de l'hiver ; l'automne est préférable.

Ce qui empêche l'utilisation au loin, c'est le prix du transport par chemin de fer, qui la rend presque aussi coûteuse au loin que le chlorure de potassium. Il faudrait obtenir pour cette matière fertilisante particulièrement utile, un tarif réduit spécial. On ne voit pas bien ce que les Cies de chemins de fer pourraient y perdre, car enfin l'usage d'une matière fertilisante se traduit par une augmentation de la production et du tonnage.

Bobal

On trouvera des sarments de Bobal chez M. Faure, à Sérame, près Lézignan (Aude).

Et voici quelques remarques qui ont été faites sur cette vigne :

« Le Bobal donne de très belles grappes, serrées à gros grains, juteux, craquants, à peau épaisse, rude ; doit donner un excellent vin.

Sa production n'est pas régulière, mais il est vrai de dire qu'étant greffé sur Jacquez il a parconséquent une végétation assez faible. Cette année, le Bobal était beau et valait le Carignan greffé aussi sur Jacquez. Il craint le Mildiou, peu l'Oïdium et jusqu'ici peu d'insectes l'ont attaqué; il est vrai qu'à Sérame, depuis quelques années, nous nous défendons assez bien de leurs attaques.

Un raisin par sarment, rarement deux ; il a beaucoup d'analogie avec le Grand noir de la Calmette. Il me semble que greffé sur Rupestris ou 3309 ce plant donnerait de beaux résultats.

A mon avis, après un an ou deux de fûts le vin produit doit être délicieux, rude jeune, se dépouille avec l'âge comme la petite Syrah.

Je vais tailler cette vigne dans quelques jours. Si vous connaissez quelques propriétaires qui veuillent essayer ce plant, je réserverai tout le bois de greffage.

De mon côté, je vais le propager, il me semble qu'il remplacera avantageusement le Carignan, qui est un plan merveilleux d'adaptation, mais le réceptacle de toutes les maladies Pour ma part, je ne le propage pas ».

FAURE.

D'autre part, sur Rupestris, le Bobal est très vigoureux.

L. RAVAZ.

LA CHAUX EN VITICULTURE

Nous avons eu fréquemment l'occasion, au cours de la dernière saison d'été, d'examiner en divers points du vignoble roussillonnais des souches à végétation anormale, isolées ou par taches, comme il s'en présente d'ailleurs dans beaucoup de vignobles.

*
* *

Dans quelques cas, il s'agit de souches plus ou moins rabougries, ayant un aspect baptisé souvent acariose, sans acariens. Ces pieds, aux organes plus petits que la normale, irrégulièrement développés, ont le feuillage crispé et des ramifications secondaires nombreuses. De telles manifestations ne persistent généralement pas l'année suivante à moins que n'intervienne une nouvelle cause aggravante ; parfois même, avant la fin de l'année végétative courante, il y a atténuation et même disparition du mal. La cause est souvent difficile à déterminer, le viticulteur ne notant presque jamais, pas plus dans sa mémoire que sur un carnet cultural, les accidents de végétation ou de production. Une récolte exagérée l'année précédente par rapport à la vigueur de la souche est souvent la cause du mal.

*
* *

Dans d'autres cas, les souches sont atteintes de rougeot apparu prématurément sur tout le feuillage et débutant par le pourtour du limbe et les zones situées à égale distance des nervures principales. Cette altération du feuillage gêne la croissance de la plante ainsi que le grossissement normal et la maturation des grains. L'examen de la partie aérienne, de la soudure, du système radiculaire ne révèle aucune cause d'ordre traumatique ou parasitaire : il s'agit certainement d'un défaut de nutrition.

*
* *

Dans d'autres cas encore, les plus fréquents, dès le mois de juin, sur les bords et entre les principales nervures, les feuilles prennent une teinte livide rappelant le cas des plantes dont le système radiculaire est placé dans un milieu nocif dans lequel il ne peut pas s'alimenter ou rappelant le cas des altérations produites par des gaz ou vapeurs délétères, nuisibles aux végétaux, qui empêchent l'exercice des fonctions physiologiques des feuilles. Ces parties livides se dessèchent ; ce dessèchement gagne souvent la feuille plus avant et parfois entièrement. Les entre-cœurs ou prompts-bourgeons se développent, s'allongent plus ou moins, et subissent souvent le même sort que les feuilles des sarments. La sécheresse est, pour une part, la cause du mal qui s'atténue fréquemment à la suite d'une pluie.

*
* *

Qu'il s'agisse du rabougrissement, du rougeau ou du dessèchement de la partie foliacée de la souche, la cause générale, la cause principale est la nature asphyxiante du sol et du sous-sol dans tous les cas que nous avons

eu à examiner. Dans tous ces cas, nous avons eu affaire à des terres argileuses très compactes, le plus souvent, à des terres battantes, toutes dépourvues de calcaire.

Le viticulteur ne néglige généralement pas les fumures, et les formules qu'il adopte, si elles ne comportent pas toujours une proportion bien judicieuse d'azote, d'acide phosphorique ou de potasse, comprennent le plus généralement ces trois éléments ; mais rares sont les viticulteurs qui se préoccupent de la teneur en calcaire de leurs terres, et quand nous disons le viticulteur, nous devrions dire l'agriculteur. L'importance de la présence ou de l'absence du calcaire dans le sol est trop méconnue, parce que est méconnu le rôle que joue cet élément de premier ordre.

Le dosage du calcaire dans le sol est une opération rapide et peu onéreuse que l'agriculteur peut obtenir de n'importe quel chimiste. Il peut d'abord, lui-même, par un procédé rudimentaire, savoir si sa terre contient ou ne contient pas de calcaire : il n'a qu'à verser, de ci, de là, à la surface du sol, et aussi à quelque profondeur, un peu d'acide chlorhydrique et si la terre fait effervescence, bouillonne, en un mot dégage du gaz carbonique sous l'action de l'acide, c'est qu'elle est plus ou moins calcaire. Le chimiste donnera ensuite, vite et sans beaucoup de frais, la proportion de calcaire qu'elle contient. Si, au contraire, la terre absorbe sans réagir l'acide chlorhydrique, comme elle absorberait de l'eau, elle a besoin de calcaire, et ce besoin est d'autant plus impérieux qu'il s'agit de terres plus compactes ou de terres plus battantes.

C'est l'absence de calcaire qui rend ces terres asphyxiantes, qui empêche les éléments organiques contenus dans le sol de se transformer en principes assimilables, qui diminue la faculté d'assimilation de la plante : en un mot, l'absence de calcaire dans le sol provoque des troubles végétatifs qui sont l'indice d'une mauvaise nutrition.

* * *

La question du rôle du calcaire a été traitée si souvent dans ce journal que nous n'en parlerons que très sommairement comme complément des observations ci-dessus :

1° La pluie dessèche les sols dépourvus de calcaire s'ils sont plus ou moins compacts : c'est pourquoi les pluies plutôt rares dans notre Midi, ne donnent pas toujours les résultats attendus d'elles. Dans ces sols, la pluie fait, en effet, disparaître les vides par comblement à l'aide des fines particules d'argile qu'elle déplace, et la pénétration de l'eau devient plus difficile, la capacité d'absorption est elle-même diminuée, la place pour l'eau étant moins grande. Dans ces sols la chaux favorise la formation d'agrégats terreux, aérant ainsi la terre, et facilitant par suite sa pénétration par l'eau et son aération ;

2° Dans les sols riches en pyrite blanche de fer et dépourvus de calcaire, ces pyrites se transforment à l'air en sulfate de fer qui, en trop grande proportion, est nocif pour les plantes. L'adjonction de chaux produit de très bons effets dans ces sols en donnant avec le sulfate de fer du plâtre inoffensif, et même utile, et de l'oxyde de fer inactif parce qu'insoluble ;

3° Le chaulage maintient les phosphates à l'état de phosphates de chaux plus assimilables que les phosphates de fer ou d'alumine. Il agit aussi sur les phosphates du sol en libérant une partie de l'acide phosphorique à l'état gélatineux assimilable ;

4° La chaux précipite partiellement la matière noire du fumier et diminue ainsi beaucoup sa déperdition par les eaux de drainage dans le sol auquel il est incorporé ;

5° La chaux détruit l'acidité des terres tourbeuses, des terres de bruyère, des terres trop humides, acidité nuisible à la végétation ;

6° La chaux favorise la nitrification des matières organiques qui s'effectue mal dans un sol trop acide ;

7° La chaux modifie avantageusement la flore, favorisant le développement des légumineuses en général.

Un apport exagéré ou trop fréquent de chaux épuiserait le sol en mobilisant trop complètement et trop rapidement les éléments utiles qu'il renferme : c'est cette crainte qui est exprimée dans ce vieil adage « La chaux enrichit le père et ruine les enfants ». C'est cette crainte, exagérée, qui détourne beaucoup d'agriculteurs du chaulage. Certes, il ne faut pas oublier que chauler ne dispense pas de fumer, au contraire.

Un apport de chaux est toujours utile dans les terres qui en sont dépourvues. Dans un sol compact ou acide on peut apporter la première année de 1.500 à 2.000 kg. de chaux suivant le degré de compacité ou d'acidité ; puis deux ou trois ans après et ensuite tous les deux ans, 700 à 800 kg. de chaux à l'hectare.

En somme, la chaux est un facteur puissant de la production.

L. Soursac,
Directeur des Services agricoles
des Pyrénées-Orientales.

SUR LE VERSOIR DES CHARRUES [1]

J'ai l'honneur d'offrir à l'Académie un mémoire dans lequel j'ai résumé certains résultats de mes essais sur la traction nécessitée par le versoir des charrues.

De Gasparin avait cherché à calculer les résistances élémentaires opposées par les diverses pièces travaillantes d'une charrue. On les trouve dans le tome III (page 171) de son *Cours d'Agriculture*, admirable pour l'époque où il fut publié (1843-1850).

De Gasparin prit comme point de départ les résultats d'expériences faites à Metz par Arthur Morin et communiqués en leur temps, par ce dernier à notre Compagnie qui existait alors sous le titre de *Société Centrale d'Agriculture*.

De Gasparin a évalué, ou estimé, plusieurs éléments du problème, afin que la somme des résistances élémentaires puisse cadrer avec la traction de la charrue mesurée par Morin. Ce sont les seuls documents que nous avions sur la question.

Dans mon mémoire, je détaille le dispositif que j'avais adopté pour mes expériences faites dans le but de chiffrer l'influence de la configuration du versoir sur la traction demandée par la charrue. La recherche de la réparti-

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

tion de la traction totale d'une charrue permet de déterminer les pièces qui demandent la plus grande quantité d'énergie ; c'est sur ces dernières qu'il y a lieu de porter d'abord l'attention, afin d'améliorer le matériel, car la qualité globale d'une machine quelconque est toujours celle de sa partie la moins bonne.

Dans les essais en question, l'age en fer, assez lourd, était supporté par une seule roue passant sur le guéret ; la charrue était pourvue de deux manchons soutenus à la hauteur voulue par un chassis indépendant de la charrue et se déplaçant comme cette dernière. L'age reçut, avec des montages appropriés (étriers et boulons), trois corps de charrue ayant des configurations très différentes, mais pouvant effectuer des labours de mêmes dimensions (profondeur et largeur) ; des surcharges fixés à l'age, en arrière de l'étançon antérieur, assuraient le même poids total à la machine dans les trois conditions différentes.

Le coutre, provenant d'une charrue anglaise, était le même dans trois essais et fut réglé à la même profondeur et au même écartement de la pointe du soc.

Les trois socs avaient à très peu près le même angle d'action et furent taillés pour n'agir que sur les 2/3 de la largeur du labour.

Pour la mesure de la résistance due au *biseau* du soc (et non au soc proprement dit dont je considère la face supérieure comme faisant partie du versoir), j'ai employé une mince lame d'acier ayant les mêmes angle et position que les socs des charrues. Comme la lame ne put être mise horizontalement, elle soulevait un peu la terre (2 centimètres au plus) de sorte que sa résistance est un peu plus grande que celle réellement due au biseau du soc. L'étançon spécial supportant la lame avait presque la même épaisseur que le dos du coutre derrière lequel elle passait, et dans la même tranchée ouverte par le coutre, mais, cependant, cet étançon occasionnait un léger supplément de traction au soc.

Les talons des seps des charrues furent remplacés par une plaque de 7 millimètres d'épaisseur qu'on put enlever pour certains essais.

Ces recherches préliminaires étaient destinées à servir de base à un programme à entreprendre avec des dispositifs moins rudimentaires de montages de fortune que ceux auquels j'eus recours ; cela n'a pu encore se faire faute de temps et surtout de crédits nécessaires, difficiles à obtenir pour de semblables recherches scientifiques, qui n'intéressent pour ainsi dire personne.

Les essais ont été effectués dans un sol argilo-calcaire (Grignon) en très bon état de culture, frais, très légèrement engazonné à la surface.

Les trois corps de charrue furent, par tâtonnements, réglés pour effectuer un même labour (profondeur, 0 m. 15 ; largeur, 0 m. 24 ; section 3, 6 décimètres carrés ; profondeur d'action du coutre, 0 m. 12 ; largeur d'action du soc, 0 m. 18).

Les tractions élémentaires constantes, enregistrées au dynamomètre, applicables aux trois corps de charrue furent :

	kg.
Roue	3. 3
Coutre	38. 6
Soc	74. 5
Total	116. 4

La pression de la roue sur le sol était de 30 à 33 kilogr. (coefficient de roulement variant de 0, 10 à 0, 11).

La résistance du coutre représente 3 kg. 21 par centimètre de profondeur verticale.

La résistance du biseau du soc, par centimètre de largeur de travail est de 4 kg. 14, mais il est vrai que, dans mon essai, il y avait un certain effort nécessité par le léger soulèvement de la bande de terre et par l'étançon un peu plus épais que le coutre au niveau de sa pointe située à 3 centimètres au-dessus de la pointe du soc; la partie inférieure de l'étançon agissait donc à la façon d'un coutre. D'autre part, le soc travaille dans une zone plus résistante que celle voisine de la surface du sol dans laquelle agit le coutre.

Les tractions élémentaires variables dues au talon et au versoir, dépendent de la configuration géométrique du versoir :

la charrue A avait un versoir du genre cylindrique.
— B — helicoïdal un peu médiocre,
— C — très mauvais et un soc presque horizontal,

Les tractions observées ont été les suivantes :

		CHARRUE		
		A	B	C
		kg.	kg.	kg.
		—	—	—
Talon		26.8	32.0	47.8
Versoir		21.0	58.9	98.6
Traction	totale	164 2	207.3	262.8
	par décimètre carré de section du labour	45.6	57.6	73.0
Rapport des tractions	dues au versoir seul	100	280.4	469.5
	totales	100	126.4	160.3

Ainsi, un très mauvais versoir exige, seul et dans les mêmes conditions de travail, plus de quatre fois et demie d'énergie qu'un autre versoir convenablement tracé.

Dans ce mauvais versoir, après un faible parcours, une masse de terre immobile est fortement comprimée dans l'angle dièdre formé par le versoir et le soc presque horizontal ; cette masse de terre constitue un nouveau versoir à génératrices courbes, et la bande de terre retournée frotte, non contre la surface métallique du versoir, mais sur une surface constituée par de la terre comprimée présentant un bien plus grand coefficient de frottement.

Ceci n'est d'ailleurs pas spécial au versoir essayé, mais à beaucoup de charrues mal tracées, dont on est obligé de racler à chaque instant certaines portions du versoir.

Cela explique aussi pourquoi des charrues américaines, à versoir cylindrique, se sont rapidement répandues dans le bas de la vallée du Rhône, permettant de labourer dans l'après-midi alors qu'il avait plu le matin, tandis qu'avec les charrues du pays, dont le versoir est analogue à celui de la charrue désignée par C dans mes essais, il fallait attendre plusieurs jours que la terre soit ressuyée. Je me souviens qu'à cette époque, vers 1898, 1899, j'ai soutenu des discussions à ce sujet : on attribuait l'avantage précité de la

charrue américaine à ce que son versoir était en fonte manganésée, alors que la composition chimique du versoir n'intervient pas dans la traction qui n'est influencée que par l'état de poli de la face travaillante, et, surtout, par la génération géométrique de cette face. Par contre, la constitution du métal joue un grand rôle relativement à l'usure de la pièce.

Si, au lieu de considérer le versoir seul, on examine l'ensemble de la charrue, on voit que le versoir hélicoïdal, de mes essais de Grignon, exige 26 °/₀ de traction en plus que le versoir cylindrique, et le mauvais versoir, 60 °/₀. — Dans certains de mes essais comparatifs, une charrue avec mauvais versoir, demandait 70 °/₀ de traction en plus de celle munie d'un versoir cylindrique.

La vérification des expériences précédentes a pu être réalisée lors de la belle série d'essais que j'eus l'occasion d'effectuer au Plessis, en 1901, lors du centenaire de la Société d'Agriculture de l'Indre.

Les essais du Plessis ont porté sur 16 charrues différentes dont les versoirs ont été relevés avec mon profilographe.

Le résumé de ces essais montre que les charrues à versoir cylindrique exigeant une traction représentée par 100, la traction relative des charrues à versoir hélicoïdal, dans les mêmes conditions de travail, serait représentée par 116,2 à 127,1.

L'économie de traction nécessitée par une charrue permet d'augmenter la surface labourée dans l'unité de temps auec la même énergie dépensée par le moteur, qu'il s'agisse d'un attelage ou d'un tracteur, et la même dépense de main-d'œuvre, laboureur ou mécanicien.

Avec les mêmes frais (attelage et laboureur) on peut travailler par jour, par exemple, de 39 à 40 ares, au lieu de 33, dans la même terre et à la même profondeur, suivant qu'on utilise le versoir cylindrique ou le versoir du type hélicoïdal.

En résumé, il y a lieu de recommander les charrrues pourvues d'un versoir du type cylindrique continuant le soc sans que le raccordement des deux pièces fasse un angle rentrant où s'accumulerait la terre.

RINGELMANN.

LES

RESTRICTIONS & LES INTERDICTIONS D'EXPORTATION

DES PRODUITS AGRICOLES (1)

Dans une seconde catégorie nous classerons les produits dont l'exportation est autorisée sous réserve d'acquitter un droit de sortie *ad valorem* d'ailleurs souvent prohibitif. Ces droits sont variables ; ils sont actuellement les suivants :

	Droit
Chevaux de boucherie........................	15 0/0
Volaille vivante................................	10 0/8

(1) Voir p. 399.

Volaille morte...	10 0/0
Graisse animale.......................................	10 0/0
Lait naturel et concentré............................	10 0/0
Fromages (sauf Roquefort et bleu d'Auvergne)..	15 0/0
Beurre...	15 0/0
Bois divers...	10 0/0

L'examen même rapide de cette nomenclature révèle deux faits saillants : c'est tout d'abord le nombre considérable de produits soumis à la prohibition de sortie ou à des taxes indirectement prohibitives ; c'est en second lieu et surtout l'instabilité du régime auquel sont soumises certaines de ces denrées agricoles.

Les mesures restrictives ou prohibitives sont édictées par simple décret rendu en vertu de l'article 34 de la loi du 17 décembre 1919. Durant la seule année 1924, il n'est pas paru moins de 11 décrets d'interdiction de sortie !

Or, nous estimons que l'instabilité qui résulte de telles mesures est très grave, car, non seulement l'essor vers l'exportation des produits du sol en est entravée, mais encore les variations qui caractérisent notre politique douanière sont génératrices de crises dangeuseuses pour le producteur.

Il faut partir de cette considération, que tout ce qui touche l'Agriculture, doit avoir une évolution lente et que plus que toute autre branche de l'activité humaine celle-ci doit pouvoir compter sur l'avenir.

Augmenter la productivité d'une exploitation n'est possible que si les facultés d'écoulement peuvent être envisagées avec une fixité suffisante. A mainte reprise, on a dit aux Agriculteurs : « Produisez ; surproduisez ; les marchés extérieurs sont là qui absorberont toujours l'excédent dont ne voudra pas le marché français ».

Or, il est trop souvent arrivé ceci : Que lorsqu'un bel effort a porté ses fruits, lorsque véritablement — ainsi que cela est arrivé en certaines matières — les facultés d'absorption du marché intérieur ont été dépassées une décision brutale est intervenue qui a fermé les frontières, ou tout au moins a établi des droits à l'exportation qui viennent surcharger le prix de vente de nos produits sur les marchés extérieurs dans des proportions telles que la concurrence devient impossible avec des produits similaires d'origine étrangère, et alors c'est la crise avec toute sa gravité ; l'encombrement des marchés, la baisse des cours, et parfois l'abandon de la terre insuffisamment rémunératrice.

Les conséquences lointaines de telles mesures sont plus graves encore : de passagère, la crise peut devenir parfois définitive, car pour quiconque connaît l'âpre concurrence à laquelle sont soumis nos produits sur les marchés extérieurs et la rapidité avec laquelle joue sur ces marchés la loi de substitution, il apparaît clairement que la disparition momentanée d'un de nos produits sur un marché étranger a pour conséquence fréquente de lui faire perdre une place acquise au prix de beaucoup d'efforts et qu'il ne reconquerra jamais.

Sollicité par des concurrents extrêmement habiles et supérieurement informés des besoins de la clientèle, l'acheteur étranger s'oriente vers un produit similaire de provenance différente auquel il s'habitue bientôt..

Telles sont les conséquences lourdes d'une mesure prise de façon parfois trop rapide et pour donner satisfaction à une opinion publique toujours insuffisamment informée.

Des exemples récents d'une politique aussi incertaine sont malheureusement trop fréquents. Qu'il me soit permis, me basant sur la connaissance particulière d'un marché, d'en citer un exemple typique. Il s'agit de la politique douanière intéressant un fromage spécial qui donne lieu à un courant très important d'exportations : le Roquefort.

Depuis la guerre, ce fromage, en considération de l'ampleur du marché extérieur qu'il desservait, bénéficiait de licences d'exportation accordées d'ailleurs avec une assez grande parcimonie. En novembre 1922 intervint un décret qui soumit la sortie du Roquefort au paiement d'une taxe de 15 °/₀ *ad valorem*. Immédiatement s'amorça une crise qui aurait risqué d'être grave si, peu de temps après, et sur la demande des intéressés, le décret instituant la taxe n'avait été rapporté.

Le Roquefort jouit donc de la franchise jusqu'au 11 mars 1924 où une taxe de 25 o/o *ad valorem* fut établie sur tous les produits de la laiterie, sans exception aucune. A cette période, les cours très élevés du change atténuèrent momentanément les effets désastreux de cette mesure ; mais par suite de la hausse du franc, la taxe devint à ce point prohibitive que ce fut bientôt l'arrêt presque total de toute exportation et que le 5 avril 1924 on dût modifier le décret et réduire la taxe à 15 o/o. Mais, même dans ces proportions, elle était encore beaucoup trop lourde ; de telle sorte que pendant les mois qui suivirent l'exportation se ralentit peu à peu et que pour le Roquefort l'on se trouva bientôt en pleine mévente, en face d'un marché français encombré et incapable d'absorber une production normalement orientée à raison de 60 o/o vers l'exportation.

Les cours s'avilissaient tous les jours cependant que les marchés étrangers étaient envahis par les fromages Bleus, imitation Roquefort, de provenance danoise ou américaine, et la crise menaçait de devenir désastreuse lorsque, à la suite de nos propres démarches, et grâce à l'appui de la Confédération Nationale des Associations Agricoles et spécialement de M. le Président Gautier, nous obtînmes en août 1924, la suppression de la taxe.

En février 1925, la taxe de 15 o/o était également supprimée pour les fromages Bleus d'Auvergne qui subirent, eux aussi, une crise très grave. Actuellement, si nos informations sont exactes, il serait question de la rétablir.

Quoiqu'il en soit, on peut se rendre compte par l'exposé des évolutions successives d'une politique douanière portant sur le même produit et pendant une aussi courte période, de l'insécurité où se trouvent les producteurs et les industriels, et de l'impossibilité où ils sont d'établir leur prix de revient en face d'un marché où l'appoint de l'exportation est tout à fait déterminant et où les menaces de fermeture des frontières sont constantes.

Il nous fut objecté que les mesures prises avaient pour but d'assurer le ravitaillement de la France en lait et de provoquer un abaissement du coût de la vie. Nous répondrons tout d'abord, en ce qui concerne le Roquefort, qu'il ne saurait avoir aucune influence sur le ravitaillement des villes en lait.

Nous ajouterons à ceci que les mesures prises, si elles envisageaient l'abaissement du coût de la vie, furent inopérantes, car on avait compté sans un élément déformateur : l'intermédiaire.

Nous sommes en mesure à ce point de citer des chiffres précis : pour appuyer notre demande devant les Ministères, nous fîmes procéder à une enquête aussi bien chez les industriels fabricants de Roquefort que chez les détaillants de la région du Sud-Ouest. Les résultats furent absolument ty-

piques. Alors que les cours chez le producteur baissèrent de 1300 francs à 900 francs les 100 kilogrammes presque immédiatement après l'établissement de la taxe, aucune baisse notable ne put être enregistrée chez les détaillants ; les consommateurs continuèrent à payer invariablement dans toute la région du Midi (très rapprochée des lieux de production), les prix de 14 à 15 francs le kilogr., avant comme après l'établissement de la taxe.

On voit par cet exemple caractéristique, que les résultats obtenus dans le sens de l'abaissement du coût de la vie pour le consommateur, ont été à peu près nuls, et en tous cas, sont loin de compenser le préjudice causé à une industrie qui met en jeu des intérêts agricoles considérables.

Il n'est pas inutile, en effet, de signaler ici que la vente du lait de brebis pour Roquefort intéresse une population d'environ 120.000 agriculteurs répartis sur onze départements et que l'exportation globale de ce produit se chiffre annuellement par 70 à 80 millions.

Voici donc, mis en parallèle, les résultats d'une mesure de restrictions d'exportation prises sans information préalable ; d'une part, espoir illusoire et non réalisé, nous l'avons vu, d'une baisse du coût du fromage en France ; et comme contre partie, crise immédiate de surproduction, mévente, chute des cours chez l'industriel et chez l'agriculteur ; et avec conséquence plus lointaine, difficulté pour notre produit national de reprendre pied sur les marchés.

Au point de vue agricole, crise profonde pouvant se traduire par la cessation de la traite en face de prix du lait non suffisamment rémunérateurs et ultérieurement désertion des campagnes pour toute une région très pauvre au point de vue cultural et qui ne peut vivre que par l'élevage des brebis.

Conclusions. — Les considérations qui précèdent nous fondent à dire qu'une politique d'interdiction ou de restriction sévère, mais constante, est, en définitive préférable à une politique moins prohibitive peut-être, mais caractérisée par l'incertitude. La première permet un ajustement de la production à des possibilités que l'on sait restreinte d'écoulement ; la seconde est génératrice de crises extrêmement graves.

C'est pourquoi, bien qu'en fait ces questions paraissent dépasser le cadre de nos Associations agricoles, il n'est pas douteux qu'elles devraient retenir notre attention constante et que notre action concertée pourrait à ce point de vue être déterminante si elle reposait sur une organisation spécialisée.

Il me paraît — passez-moi l'expression — que l'on place la charrue avant les bœufs lorsque l'on oriente les Associations et les Syndicats vers l'étude des moyens propres à développer l'exportation tels que : propagande sur les marchés étrangers, connaissance des goûts de la clientèle, etc....., toutes considérations intéressantes sans doute, mais qui ne devraient venir qu'en second lieu après qu'aura été arrêté au préalable un plan de défense qui garantisse dans la mesure du possible aux futurs exportateurs une politique d'exportation rationnelle et suivie. Toute autre façon de procéder, risquerait de les lancer dans une aventure.

Ce qu'il faut donc avant tout, c'est assurer l'avenir ; et pour cela, il importe que les pouvoirs publics soient éclairés sur les avantages d'une politique d'exportation orientée vers la liberté et qu'ils se rendent compte de la répercussion des mesures qu'ils pourraient prendre sous la pression des circonstances, et sans information préalable, mesures susceptibles de bouleverser toute une population agricole ou de tuer à leur naissance certaines industries commençantes dont le développement aurait pu apporter

la prospérité dans nos campagnes ; nous citerons entre autres exemples celle du lait condensé.

Pour qu'il en soit ainsi, il faudrait tout d'abord que les intéressés entrent eux-mêmes en contact réciproque. Dans le cas qui nous occupe, ces intéressés peuvent être les producteurs agricoles et les industriels qui transforment certaines matières premières provenant de l'Agriculture ; une coordination de vues et d'efforts entre eux serait très souhaitable.

De leur côté, les pouvoirs publics — qu'il s'agisse du Parlement ou des trop nombreux ministères qui ont à se prononcer sur les questions d'exportation — ne savent pas exactement où s'adresser pour trouver la documentation précise susceptible d'éclairer leurs votes ou leurs décisions.

C'est pourquoi la création d'un Comité de spécialistes où seraient représentés les intérêts agricoles et peut-être aussi certains intérêts industriels connexes à l'agriculture, a apparu de façon très nécessaire aux Associations Agricoles réunies à Quimper, il y a quelques mois.

Ce Comité est en voie de réalisation sous la dénomination de Comité Central d'Exportation des produits agricoles : son but est d'étudier toutes les questions ayant trait à l'exportation.

La préoccupation d'un tel Comité est de s'efforcer de fixer une politique favorable et d'éviter dans cette politique les à-coups ultérieurs. Il aura également le rôle très vaste de préparer les voies aux exportateurs et de les protéger contre les dangers très nombreux et souvent peu connus auxquels s'exposent ceux qui veulent commercer avec l'étranger.

Nous souhaiterions que des adhésions très larges soient faite à une telle organisation et nous souhaiterions surtout que les conclusions émanant de cette réunion des représentants autorisés des Associations agricoles soient prises en considération par les Pouvoirs public.

Une infinité de moyens bien conduits peuvent être favorables à l'exportation à la condition d'être assurés à la base d'une politique douanière stable. Parmi ceux-ci nous pourrions citer l'initiative intéressante prise par les Compagnies de chemins de fer pour l'établissement de tarifs spéciaux aux produits destinés à être exportés.

Le Comité Consultatif des chemins de fer avait récemment à examiner l'établissement de certains de ces trifs où était établie une sorte de parallélisme entre les tarifs consentis et le régime d'exportation, mais il est aisé de comprendre combien cette initiative est gênée par les évolutions déconcertantes de nos droits de sortie.

Ceci n'est qu'un exemple entre beaucoup d'autre, qui montre la complexité des questions embrassées par l'exportation et l'intérêt qu'il y aurait à en concentrer l'étude.

Il y aurait également, et ceci est très important, à envisager les moyens propres à défendre les intérêts de l'exportateur français à l'étranger, la bonne foi de l'acheteur d'outre-mer étant souvent douteuse, car, si vendre est facile, être payé est parfois plus difficile.

Des mesures de protection efficace s'imposent si l'on ne veut exposer nos nationaux à de graves mécomptes.

Mais, nous n'irons pas plus loin, nous excusant d'avoir si longuement déjà retenu votre attention.

Nous constaterons seulement — et ce sera ma conclusion — qu'il n'est peut êtrs pas de sujet plus complexe que celui qui vient d'être effleuré devant vous, il touche à tous les problèmes de l'économie politique : vie chère, poli-

tique douanière, relations diplomatiques, droit international privé et public viennent à divers degrés conditionner l'organisation de la vente à l'étranger des produits de notre sol.

Un tel sujet doit préoccuper tous ceux qui considèrent, non seulement la défense de leurs intérêts professionnels, mais aussi la défense générale des intérêts français. Nos agriculteurs ont toujours donné la preuve qu'ils étaient parmi ceux-ci.

Il appartenait donc au Congrès National de l'Agriculture Française de porter la question de l'exportation à son Ordre du jour. En demandant de larges facilités pour la vente à l'étranger de nos produits, nous avons conscience que nous apportons en même temps une solution — la meilleure — à certains problèmes vitaux de prospérité nationale.

Vœu

Le Congrès.

Considérant que la vie chère ne peut être efficacement combattue que par un large accroissement de la production agricole,

Que toute mesure prohibitive ou restrictive de l'exportation a pour effet de limiter cette production et risque de provoquer, en outre, une crise grave de mévente chez le producteur sans avoir pour contre-partie la diminution du coût de la vie chez le consommateur,

Que les variations trop fréquentes de notre politique douanière d'exportation sont une menace constante pour le producteur et entravent l'orientation franche de l'Agriculture vers une large production,

Que les produits agricoles destinés à l'exportation sont le plus souvent des produits de luxe sans effet sur la détermination du coût de la vie ;

Emet le vœu,

Qu'aucune mesure restrictive à l'exportation ne soit prise sans consultation préalable des représentants qualifiés des Associations Agricoles ;

Que ces Associations donnent leur adhésion à un Comité Central de l'exportation réunissant les intérêts divers en cause où les représentants autorisés des groupements agricoles auront la plus large place ;

Qu'une politique libérale d'exportation soit adoptée et définitivement suivie par les Pouvoirs publics de façon à orienter l'agriculture française vers une production accrue, seule capable d'assurer la prospérité nationale.

H. Lapierre,
Secrétaire général,
de l'Union des Associations agricoles
du Plateau central.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et de Côte d'Azur. — La réunion trimestrielle a eu lieu le 18 octobre à Menton.

Sous la conduite du camarade Molinari, préparateur à l'Insectarium, le groupe se dirigeait vers cet établissement où il est reçu par M. Poutiers, directeur. Ce dernier, après une instructive conférence, a fait visiter ses services et collections. Là s'élèvent les colonies de Coccinelles (*Novius Cardina-*

lis et *Cryptolæmus Montrougieri*), destinées à peupler la région pour détruire les cochenilles, parasites des orangers et mimosées (*Iceria Purchasi* et *Psœudococcus*) et aussi s'y poursuit l'étude de l'acclimatation d'un ennemi (*Opius Concolor*) de la mouche de l'olivier (*Dacus Oleæ*).

Assemblée et déjeuner au restaurant Gay, puis départ en auto-car pour visiter les cultures et jardins de Monaco.

Aimablement reçus par M. Agliany, Directeur, les I. A. ont pu admirer des collections uniques et un panorama merveilleux où le crépuscule les a surpris en extase. Journée instructive qui a laissé un excellent souvenir.

Remarqué : MM. Maria, Molinari, Scavino, Audiberti (Montpellier) ; Folleau (Rennes) ; Coutrot, Jacquemont, Blain, Durand, Barqui (Grignon).

BIBLIOGRAPHIE

L'Almanach des Agriculteurs de France (édition 1926). — *L'Almanach des Agriculteurs* pour 1926 paraîtra au commencement de novembre. Il traitera, entre autres questions.

Les Chambres d'Agriculture. — Législation sur le commerce des engrais et des semences de blé. — Impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole. — Culture des engrais verts en vue de l'enrichissement économique des terres en azote. — Nouvelles formules de baux ruraux dans les pays d'élevage. — L'avoine Ligowo×Brie. — Le navet en culture dérobée. — Nouveau procédé de destruction des charançons. — Expériences sur l'alimentation du bétail. — La fabrication du beurre. — Désinfection des étables. — Emploi du pyrèthre contre la cochylis. — Exposition de vins d'hybrides. — Utilisation industrielle et agricole du gaz des forêts. — Influence de la lune sur la végétation. — Le puceron du rosier. — Les allocations familiales en agriculture. — La coccidiose du lapin. — Les colis agricoles.

D'après l'énoncé ci-dessus, il est facile de se rendre compte que ce petit ouvrage condense une quantité de renseignements utile auxquels les membres de la Société ont intérêt à se reporter.

Nous les prions, en conséquence, de nous transmettre dès maintenant leurs commandes, accompagnées de leur montant.

Les industries de la conservation des fruits. Nouvelle édition revue et augmentée de procédés nouveaux, par Ch. Arnou. Librairie spéciale agricole, 58, rue Claude-Bernard, Paris (5e). Port en sus 10 o/o (recommandation 0 fr. 50).

Tome I. *Les fruits.* — Composition et caractères principaux. Produits divers, utilisés dans cette industrie. Notions élémentaires de physique.

Conservation par la chaleur. Conservation par dessiccation. Conservation des fruits à l'état frais. Conservation par le froid. Conservation par le sucre. Confiture. Fruits confits. Pâtes de fruits. Sirops. Réglementation de la répression des fraudes. — Un volume in-8 (25 × 15) de 375 pages avec 104 fig. 25 fr.

Tome II. *Fruits rouges.* — Fruits à noyaux. Fruits à pépins. Fruits divers. — Un volume in-8 (25 × 15) de 285 pages avec 194 fig. 18 fr.

Tome III. *Pommes*. — Etude de ce fruit. Produits divers. Pulpe de pomme. Confitures. Gelées. Marmelades. Compotes. Pâtes de pomme. Jus et sirop concentrés. Concentration des moûts. Jus de pomme naturel sans alcool. Pommes évaporées. — Un volume in-8 (25 × 15, de 150 pages avec 76 fig. 12 fr.

La Production du Blé, par L. Brétignière, professeur à Grignon. (Un volume in-8°, broché. Ouvrage illustré de 29 figures. Librairie Delagrave, 15, rue Soufflot, Paris (5e), Prix : 5 francs).

Ce volume, fait partie de la bibliothèque « Agriculture et Progrès » ; il correspond à un film pris sous la direction du même auteur (collection des films d'enseignement de Pathé consortium cinéma), 5, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris (9e).

Dans la Production du blé, après avoir indiqué les besoins du pays et démontré que ces besoins doivent être couverts par la production, sont passés en revue les chapitres suivants : l'augmentation des rendements par le choix judicieux des variétés, par l'amélioration des variétés, par de bons assolements, par une bonne préparation du sol, par les engrais, par une bonne préparation des semences, par de bonnes semailles ; l'utilisation des blés de printemps ; les soins culturaux ; les causes de diminution des rendements ; la récolte et le battage ; les résultats économiques. Des notes complémentaires se rapportent aux étendues consacrées au blé, aux rendements, aux bonnes variétés (régions caractères et aptitudes), aux engrais du blé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. Les marchandises mises en revente de gros à gros sur place ont, cette dernière semaine encore, trouvé assez difficilement des acheteurs, les négociants étant approvisionnés. Les prix sont restés sans variations appréciables. On a payé des vins du Midi rouges nouveaux, faisant 7°5, de 75 à 76 fr. ; des 8° de 78 à 80 fr. ; des 8°5 à 9° de 82 à 85 fr. ; des 9 à 10° de 88 à 96 fr. ; des rosés, de même provenance, titrant de 8°5 à 9° ont été payés de 90 à 95 fr. Des Algérie de 1925, ont été offerts de 110 à 112 fr. pour des 11° ; en vins vieux de cette origine, on aurait traité de 110 à 115 fr. pour des 10°5 à 11° et de 121 à 124 fr. pour des 12°, qui sont recherchés. Des vins blancs de 1924 de ce même pays ont vu les prix de 110 à 115 fr. en 10° à 10°5, et de 122 à 125 fr. en 11°. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins :*

Les expéditions du vignoble ayant été forcées avant le 15 pour profiter du tarif réduit, le Commerce se trouve actuellement bien approvisionné surtout en petits vins, les transactions portent principalement sur les degrés élevés rouges et blancs. On signale l'arrivée prochaine d'Algérie nouveau.

Les détaillants ne font que de petites demandes. On voit affichés des vins rouges 8°5 à 1 fr. 25 la bouteille Saint-Galmier.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 nov.	Cours du 9 novemb.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°..............	7° — fr.	En	»
8 à 9°..............	à à		logé
9 à 10°..............	10° — 7 fr. 25 le d.	raison	7 francs le degré
10 à 11°..............			
11 à »..............		des fêtes	
Costières..............	7,25 à 7 fr. 50 le deg.		7 fr. 50 le degré
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 25 le degré	pas de marché	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret.........			7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 novembre	Cours du 10 novembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°..............	58 à 63	»	»
8 à 9°..............	63 à 68	8°. — 54	8°. — 55
9 à 10°..............	68 à 80	à à	à à
10° et au-dessus	7,25 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 74	11°. — 75
Rosé..............	7,50 à 8 fr. le deg.	7 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Blanc..............		8 fr. le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 4 novembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 54 à 74 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. à 7.75; blanc, 8 fr., logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr., Algérie rosé 7.50 à 8 fr., suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 octob.	Cours du 6 nov.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°..............	58 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°..............	60 à 63		
9 à 10°..............	63 à 70		
10 à 12°..............	70 à 75		
Vins rosés..............	7 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs..............	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	»

Vins rouges : Récolte 1924, de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 7 novembre :

Vins rouges 1924, de 9 à 10°5, de 68 à 75 fr.

Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré logés.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. à 10 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

A la dernière heure, on nous signale deux affaires importantes, l'une dans l'Aude, de 10.000 hectos et l'autre dans l'arrondissement de Béziers, de 28.000 hectos, traitées toutes deux à 7 fr. le degré, pour des maisons du dehors.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 oct.	Cours du 5 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°..............	à	le degré	le degré
9 à 10°...............	7 fr. 25		non logé
10 à 11°...............	le		6 fr. 50 le d.
11° et au-dessus.......	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 7 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 6.50 7 fr. le degré retiraison rapide ; en logé 7 fr. le degré.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

Pinet. - Un foudre vin rosé 10°5, cave Villemejeanne, au prix de 70 fr. l'hecto, courtier M. Daydé. Un foudre vin rosé, cave Bringue, 10 degrés, au prix de 80 fr. l'hecto : cave blanc de M. Bringue, 10°5, au prix de 96 francs l'hecto, pour la maison Gayet, de Lyon.

Cascastel (Aude). — Quelques petits lots vin rouge de 12 à 13 degrés se sont vendus à 6 fr. 50 le degré retiraison sous quinzaine.

Albas (Aude). — Quelques ventes de 10 degrés vin rouge et de 11 à 12° se sont faites à 6 fr. 50 le degré retiraison immédiate.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 31 octob.	Cours du 7 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°°.............	non logé	logé	logé
8 à 9°..............	56 à 62	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°..............	62 à 68	non logé	non logé
10 à 11°...............	68 à 74	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°...............	74 à 80		
12 à 13°...............	80 à 90		

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 4 novembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 53 à 60 fr.; de 9 à 10 degrés, de 60 à 68 fr.; de 10 à 11 degrés, de 68 à 77 fr.; vins rosé de 9 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de 7.50 à 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandises prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 92 à 102 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, suiʌant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Gironde. — **Bordeaux.** — Les premières décuvaisons des vins rouges sont faites et l'on constate que les vins nouveaux sont bons, certains même

très bons. En ce qui concerne les vins blancs, les gelées des 16 et 17 octobre ont fait du mal dans les terrains bas et froids, la quantité, très abondante cette année, n'en a pas souffert mais la qualité s'en ressentira très certainement. Il y a, en ce moment, peu ou pas d'affaires, les prix sont cependant, tenus très fermes par les récoltants tant pour les vins nouveaux que pour ceux de 1924. On cote les vins ordinaires de 1924, les rouges de 650 à 800 fr. le tonneau nu et les blancs de 900 à 1.100 francs.

CENTRE. — De « *L'agriculture du Centre* ». — En Touraine, où l'on vendange tard, les vendanges blanches ont été fortement compromises par deux fortes gelées. Beau temps pour les vendanges rouges. La récolte est très déficitaire. En rouges, Côtes du Cher, 6 à 10 barriques à l'hectare suivant contrées. Petite qualité. Dans la région d'Azay-le-Rideau, coteaux au nord de la Loire, Cinq-Mars et Langeais, le rendement est meilleur, comme qualité et degré.

En vins blancs, la quantité est presque nulle à Montlouis, Vouvray, etc., 5 barriques à l'hectare.

Dans le canton de Châteaurenault, la récolte rouge moyenne est de 12 hectolitres à l'hectare. Récolte très jalouse, du fait que les producteurs directs ont assez bien résisté aux maladies.

Dans le Cher, à Saint-Satur, la récolte est à peu près égale à celle de l'an dernier. Mais dans les communes voisines, elle est bien moindre. Les rouges font 8° en moyenne, les blancs sont meilleurs. Pas de stocks.

A Quincy, on a vendangé dans de bonnes conditions. Quantité sensiblement égale à celle de 1924. Qualité inférieure. Quelques achats au prix de 150 à 160 francs l'hecto suivant qualités.

Des renseignements complémentaires venus de la région de Contres signalent des rendements très jaloux, variant de 8-10 hectos à l'hectare à 40 hectos, bien rarement, il est vrai. Les derniers vins de 1924 sont traités à 12 fr. le degré en vins de 10° et à 11 fr. pour les vins de degré inférieur.

A Couddes, on a récolté le tiers de l'an dernier. Pas de ventes.

A La Chaussée-Saint-Victor, à peu près la moitié de l'an dernier.

A Huisseau, récolte très bonne dans les Noahs et les Hybrides (!), mauvaise dans les Romorantins bien traités, nulle dans les autres, passable dans les Othellos bien sulfatés.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 31 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50 à 5 fr. 75

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 75.

De raisins rouges, 11 à 12°, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs le degré, 7 fr. à 7.50. Nus, quai Alger.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86°, les 100 degrés, pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 8 fr. 80 le degré ; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu.

Alger. — Trois-six de marc, 610 à 620 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 550 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,90 à 2 fr., 20 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*, — 9 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 premiers
Blé..	134,75, 135, 134,75 P.	134,50 P.	134,50 P.
Seigle	96 A.	96 N.	96 N.
Avoine noire.	100,25, 100,50 100,75 P.	101, 101,25 P.	104 P.
Avoine.......	97 N.	97 N.	98 A.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.71 1/8	119 11	158 82	— 1 18
Maïs disp	96 3/4	77 58	96 98	+ 0 38

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 172 1/4 c. (159 fr. 87 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 135 1/8 cents (125 fr. 41).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 138 à 140 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, 149 à 150 fr. ; Orge colon, 93 à 94 fr. ; Orges, marchandes, 91 à 92 fr. ; Avoine, 92 à 94 fr.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 150 à 145 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 130 à 135 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 70 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 245 à 255 fr.; superphosphate minéral, 14, prix suivant région ; sulfate de cuivre neige, 247 à 257 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/° de soufre pur, 70 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 74 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/° en sacs : consommation, 222 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/° en sacs de 100 k., 27 fr.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabriques nus : Coprahs 1/2 cochin »»» ; 1/2 blancs 91 ; ordinaires 88 ; arachides Rufisque extra blancs 91 ; blancs 88 ; ordinaire 85 ; Coromandel 83 ; sésames de l'Inde noirs 80 ; blancs »» ; ricins 43 ; lins »»» ; colza »»» ; palmistes 70.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 1er au Samedi 7 novembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche…	19	12	18	15	18	2	19	13	17	15	»	1
Lundi…	14	11	16	»	11	»	15	7	10	10	3	10
Mardi…	17	13	11	8	2	4	12	10	8	5	9	6.1
Mercredi…	18	13	9	6	7	10	16	12	8	5	12	»
Jeudi…	16	11	9	5	1	27	19	9	9	2	»	»
Vendredi…	15	6	10	7	0.6	1	13	»	11	1	0.6	»
Samedi…	14	9	12	2	8	»	10	4	13	»	11.6	»
Total…	709	371	683	367	139.8	160	676	283	685	382	83.2	152.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche…	»	11	16	16	18	1	»	7	»	14	»	3
Lundi…	»	»	15	13	»	28	»	6	18	13	»	»
Mardi…	»	»	11	10	0.4	3	»	6	20	8	4	6
Mercredi…	»	»	9	9	»	2	17	12	»	6	»	»
Jeudi…	»	»	11	8	4	3.2	19	9	14	6	»	»
Vendredi…	»	»	13	12	»	»	13	»	11	5	»	»
Samedi…	»	»	7	3	10	»	»	1	10	8	2	»
Total…	15	33	567	244	77.7	170.5	227	315	640	352	33.1	172
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche…	21	12	18	13	2	»	»	8	18	9	»	»
Lundi…	19	7	24	8	»	»	18	»	23	6	»	»
Mardi…	23	11	24	8	»	»	15	6	22	10	8	»
Mercredi…	20	12	12	5	»	»	19	8	12	9	»	»
Jeudi…	20	12	20	6	»	»	20	8	14	»	»	»
Vendredi…	16	7	13	4	»	0.1	13	8	»	6	3	»
Samedi…	12	1	9	1	1	»	12	2	9	5	1	»
Total…	647	279	826	294	30.3	121.3	731	321	739	347	105.7	188.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche…	22	11	20	9	0.3	»	22	15	21	9	»	»
Lundi…	15	»	23	9	»	»	20	10	24	8	»	»
Mardi…	13	10	24	14	»	»	14	9	23	10	»	»
Mercredi…	25	10	16	10	»	1	20	9	23	13	»	»
Jeudi…	22	12	16	10	1	23.6	»	11	25	14	»	»
Vendredi…	19	6	15	9	8	14	18	12	24	»	3	»
Samedi…	»	10	21	4	6	»	»	8	15	12	»	6.2
Total…	756	330	909	402	101.	159.6	796	459	948	482	48.5	110.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche…	23	10	23	5	»	»	20.9	13.5	26	10.5	0.6	»
Lundi…	20	9	27	5	0.1	»	16 5	9.8	22.2	8.0	1 1	»
Mardi…	16	4	25	11	1	»	20.1	8.9	19.1	12.1	»	»
Mercredi…	25	9	20	11	»	»	18.9	7.9	21.0	12.9	0.3	»
Jeudi…	25	10	22	8	»	0.2	18.3	13.6	19.3	15.0	0.8	»
Vendredi…	16	8	18	11	3	18	15.9	10.1	15.0	12.5	2.0	29.5
Samedi…	15	6	15	11	1	3	10.5	7.5	19.1	11.0	9.3	2.7
Total…	814	391	986	446	78.2	101.1	1036.1	510.6	1007	502 6	107 4	184.2
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche…	23	15	26	9	0.6	»	18	»	23	15	»	»
Lundi…	20	10	24	8	»	»	»	12	25	16	»	»
Mardi…	19	8	21	11	»	»	20	13	25	16	»	»
Mercredi…	24	9	19	12	»	»	20	»	26	18	»	»
Jeudi…	18	13	20	13	»	1	22	»	31	18	»	»
Vendredi…	21	»	15	9	0.3	5.4	»	15	24	17	»	»
Samedi…	17	8	15	12	2	50	22	15	22	15	4	»
Total…	816	505	936	518	87.2	68.7	508	345	1134	803	15	58

Observations. — Automne

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins**.

à l'Institut

de recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

MAISON FONDÉE EN 1894

Les Grandes Pépinières de Vigne DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON O✶ **& Fils aîné**

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740

greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,

Propriétaire-viticulteur aux **Sables**

Villefranche (Rhône)

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

Dam

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

"Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°^{s} 7010-7011.

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**, Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*
à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, MARSEILLE — 3 USINES R. C. 14942

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL 4.500.000 FR.

Les plus hautes Récompenses aux Expositions et Concours

ENGRAIS COMPOSÉS

pour Vignes et toutes Cultures

Les plus belles récoltes. Les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré et atomique

Dosage garanti pour cent : 26 d'acide phosphorique insoluble
Finesse garantie : moins de 25 o/o de refus au tamis nº 200
Meilleur et meilleur marché que les scories en sols acides.

Résultats des Expériences de MM. Marre et Cambonié, Directeurs des Services Agricoles de l'Aveyron, sur prairies en terres granitiques (*Le Cultivateur du Centre*, à Rodez, nº du 1er Février 1925, p. 58-61) : Rendement par hectare en fourrages verts :

Parcelle témoin, sans engrais	15.000 kilos
» avec **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**	**23.000** »
» » Scories de déphosphoration	19.000 »
» » Phosphate algérien de C.	19.000 »
» » Phosphate U. F.	17.500 »
» » Phosphate français de C	15.500 »
» » Phosphate soufré S.	15.500 »

Résultats des Expériences de M. Ch. Brioux, Directeur de la Station Agronomique de la Seine-Inférieure (*Extrait d'une Communication au Congrès pour l'avancement des Sciences*, Juillet 1925, à Grenoble) :

	Betteraves à sucre		B. 1/2 sucrières
	Racines	Feuilles	Racines
Parcelle témoin sans phosphate	1.480	1.470	2.500
Avec MICROPHOSPHATE SCHLŒSING	**1.610**	**1.590**	**2.800**
Avec Superphosphate	1.710	1.550	2.750

Le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING** est l'engrais phosphaté par excellence des terres pauvres en chaux, riches en matières humiques ou organiques, granitiques, etc.

Associé aux matières azotées et potassiques, il donne des engrais composés très actifs et très peu coûteux.

Il convient à toutes les cultures : vignes, arbres fruitiers, céréales, prairies, légumes, riz, tubercules, etc., etc.

Il remplace très avantageusement les scories et revient beaucoup moins cher.

Très recommandé pour la fabrication des marcs-engrais

DEMANDEZ LA NOTICE EXPLICATIVE GRATUITE

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e ANNÉE. — N° 47 DIMANCHE 22 NOVEMBRE 1925

TOME LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)
rent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs
ects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

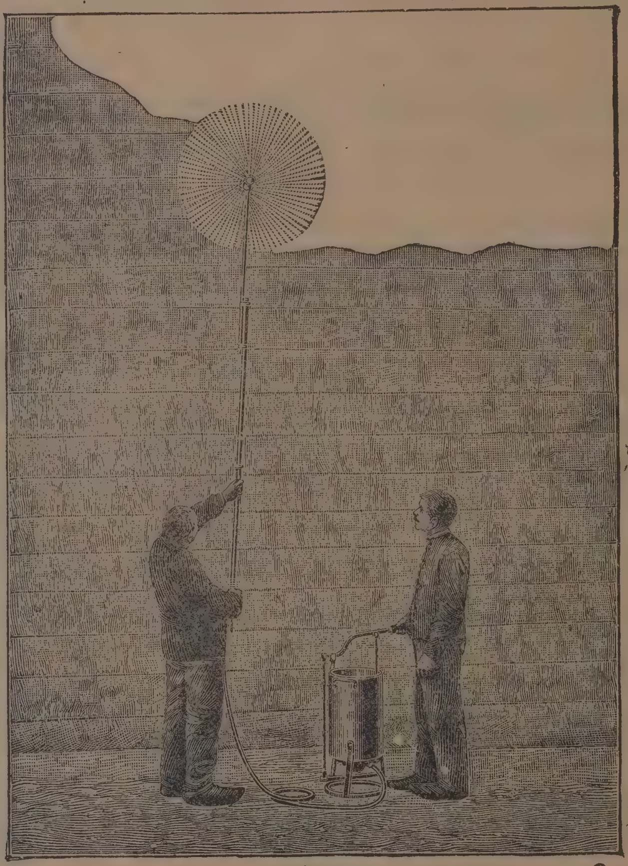
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

CULTIVATEURS !
avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,
sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**, Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les
rigueurs de l'hiver,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la
Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS.
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON
Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE
Téléphone 1.31

Seul Fabriquant
LA ROCHELLE
Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES 17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.
Usines principales à La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propr^res à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

24me année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement disponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1er choix.

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. LÉTOURNEAU, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS

Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)

USINE à BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris, n° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE — **1926** — **Prix franco : 4 fr. 50**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du « *Progrès Agricole et Viticole* »

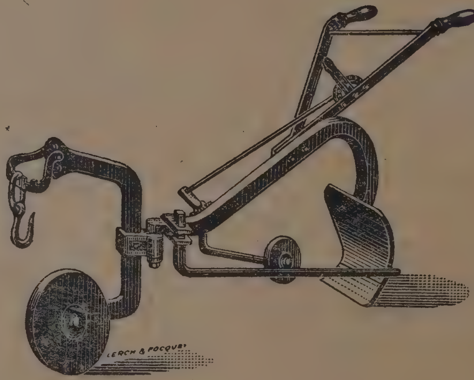
A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, **2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Modèle 1924



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen. — 1064-1065

USINES **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

46e Année. — N° 47. 22 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..............	Chronique. — L'écoulement des vins en octobre ; Vins anormaux, vinage, statut de l'alcool, tarif de douane ; — Nécrologie : Georges Jacquemin.
A. Bachala..............	Au sujet du chaulage des vignes.
	Tableau de l'écoulement des vins.
L. Haumont..............	L'emploi des engrais potassiques à fortes doses.
N*......................	Association générale des producteurs de blé.
Paul Villaret............	Essais sur hybrides.
Th. Dumont..............	Plantes médicinales.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence.
Bibliographie............	Physique et météorologie agricoles, par P. Klein et A. Sanson.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'écoulement des vins en octobre

La nouvelle campagne commence bien.

Les sorties de la propriété, en octobre, se sont élevées, Alsace-Lorraine comprise, à 4.516.006 hectolitres, en tenant compte des quantités livrées sous forme de vendanges. En 1924, octobre n'avait donné que 3.974.495 hectolitres.

Pour l'Algérie, les sorties de la propriété se chiffrent à 1.372 499 hectolitres, contre 1.100.424 en octobre 1924.

Même situation satisfaisante en ce qui concerne la consommation taxée, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée en octobre 1925.......	4.696.895 hectolitres
— — en octobre 1924.......	4.246.362 —
Différence en faveur de 1925........	450.533 hectolitres

Le stock commercial n'a guère varié d'une année à l'autre. Il est, à fin octobre 1925, de 11.851.285 hectolitres, contre 11.432.255 à fin octobre 1924.

Stock en Alsace-Lorraine . 369.429 hectolitres
Stock en Algérie......... 2.276.916 —

On voit donc que le redressement du cours des vins — redressement d'ailleurs modeste n'a pas enrayé le développement de la consommation.

Paris reste le plus important débouché pour les vins de toutes provenances. Si la population de la capitale s'accroît, la consommation du vin y suit une marche parallèle :

Quantités de vins introduites à Paris

En 1919-1920..............	5.240.971	hectolitres
En 1920-1921..............	5.227.902	—
En 1921-1922..............	5.343.552	—
En 1922-1923..............	5.523.453	—
En 1923-1924..............	5.453.019	—
En 1924-1925..............	5.590.532	—

La consommation du cidre reste bien modeste, à côté de celle du vin : 91.726 hectolitres en 1924-25, après 77.000 en 1923-24 et 117.000 en 1922-23.

Le récolte des pommes ayant été très réduite cette année, il y aura place, à Paris, pour quelques milliers d'hectolitres de vin en plus.

— Pour cette année tout au moins, la situation viticole revêt donc des apparences favorables, et l'on peut espérer que la campagne se poursuivra dans des conditions satisfaisantes.

Voir le tableau des vins, page 490.

Vins anormaux, Vinage, Statut de l'alcool Tarif de douane

La question des vins dits : « anormaux » reste en discussion dans nos groupements viticoles, et il n'apparaît pas encore que l'on arrive à s'entendre sur la définition qui leur conviendrait.

Nous avons signalé, au fur et à mesure, les divergences de vues qui se sont manifestées au cours des derniers Congrès viticoles. Notons aujourd'hui la motion adoptée par le Conseil d'administration de la C. G. V. (de Narbonne), dans sa séance du 8 novembre :

« Le Conseil d'administration de la C. G. V., reconnaissant l'impossibilité actuelle de définir par des règles chimiques quels sont les vins naturels qui pourraient être déclarés anormaux et par conséquent non marchands ».

Insiste sur la nécessité de réprimer avec plus de sévérité l'altération des vins et de réduire à 1 gr. 50 le maximum d'acidité volatile de tous vins, tout en maintenant toutes les autres dispositions prévues par le décret du 19 août 1921 pour atteindre les autres altérations qui y sont précisées.

Il demande que les vins ne possédant pas une richesse alcoolique de sept degrés au minimum ne puissent pas être considérés comme propres à la consommation et mis en circulation comme tels ».

Les premier et troisième paragraphes ont été adoptés à la majorité des votants, le deuxième à l'unanimité.

Dans cette même séance, le Conseil de la C. G. V. s'est également occupé de la question du *vinage à la cuve*. On se rappelle que dans son dernier Congrès, la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest s'était prononcée en faveur de cette ancienne pratique, qu'elle considère comme supérieure au sucrage, et aussi plus normale, puisqu'elle n'introduit dans le vin aucun produit étranger, alors que le *sucrage*, actuellement autorisé par la loi, constitue en réalité *un véritable vinage (déguisé) avec de l'alcool provenant de la betterave ou de la canne à sucre.*

La C. G. V. de Narbonne s'est prononcée en sens contraire. Le Conseil a même rejeté une motion aux termes de laquelle les délégués de la C. G. V., à l'assemblée générale de la Fédération des Associations Viticoles, auraient été autorisés à accepter le vinage à la cuve en franchise ou avec paiement de droits réduits, comme contre partie de la limitation du degré.

Si les Viticulteurs sont loin d'un accord parfait sur les questions précédentes, il n'en est pas de même en ce qui concerne les droits de douane et le régime de l'alcool, et tous approuveront la nouvelle réclamation formulée par la C. G. V. :

« Le Conseil demande instamment aux représentants de la Viticulture au Parlement de faire venir sans retard en discussion devant le Sénat la proposition de loi relative au régime douanier des vins, déjà votée par la Chambre et le régime définitif de l'alcool tel qu'il est prévu dans le rapport de M. le sénateur Sarraut, questions de la plus haute importance, sur lesquelles toutes les associations viticoles sont d'accord et dont la solution est impatiemment attendue par toute la viticulture française. Les vignerons ne sauraient admettre qu'une légitime protection douanière leur soit refusée plus longtemps et que soit de nouveau prorogé le régime provisoire de l'alcool, qui dure depuis 1916 et qui doit expirer le 28 février 1926 ».

Il serait imprudent d'escompter une prompte solution en ce qui concerne le Statut de l'Alcool, dont des adversaires connus ou inconnus ont jusqu'ici réussi à retarder la discussion ; nous

pourrons nous estimer heureux si le vote intervient avant les vendanges de 1926.

Quant à la question des droits de douane sur les vins étrangers, rien ne semble devoir s'opposer à une rapide décision.

— L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, qui vient de se tenir à Paris, a renouvelé tous les vœux émis dans les précédentes réunions, et qui n'ont pas encore reçu de sanctions.

La question du contingentement des vins algériens figurait à l'ordre du jour. L'Assemblée a refusé d'imposer aux viticulteurs algériens un régime spécial, et s'est bornée à émettre le vœu suivant :

« Que le Gouvernement veuille bien favoriser par tous les moyens « le développement des cultures autres que celle de la vigne en « Algérie, ainsi que l'obtention de débouchés pour les produits « algériens tant en France qu'à l'étranger ».

Nécrologie

Georges Jacquemin. — Nous avons appris avec peine la fin prématurée de M. G. Jacquemin, qui fut un des premiers propagateurs et vulgarisateurs de l'emploi des levures cultivées en vinification. « G. Jacquemin était aussi — a pu dire M. Gimel sur sa tombe — un philanthrope passionné, d'une générosité sans bornes pour soulager la misère et la douleur, d'un dévouement inlassable au bien public ».

L. Degrully.

AU SUJET DU CHAULAGE DES VIGNES (1)

Le chaulage de la vigne est en général, assez négligé ; cela tient peut-être à ce que l'on craint la chlorose due à l'excès de calcaire natif, ou bien parce qu'elle peut être provoquée par une application de chaux à des doses dépassant les limites.

Cependant de nombreux sols siliceux, argilo-siliceux ou silico-argileux pauvres en calcaire sont cultivés en vignes ; ils se trouveraient fort bien d'un chaulage.

A n'envisager que le côté alimentaire, les travaux de M. Dugast, publiés dans les *Annales de la Science Agronomique Française et Etrangère*, année 1871, tome II, page 405, indiquent à l'analyse, qu'un cep moyen d'aramon

---

(1) Voir *Progrès* du 4 octobre, page 327.

exporte du sol (en raisins, sarments et feuilles) 24 grammes 18 de chaux, soit pour un hectare comprenant 3500 souches donnant un rendement de 115 hectolitres de vin, 84 kilogs de chaux.

Mais à côté du rôle alimentaire, la chaux, par les multiples réactions qu'elle provoque sur les terres, concourt à faciliter l'absorption d'éléments fertilisants préexistants ou incorporés par les fumures.

L'apport de chaux apparaît donc nécessaire dans les terres qui en sont dépourvues.

Il y a lieu de tenir compte que les sulfatages, lorsqu'ils sont effectués avec des bouillies à base de chaux, constituent un apport qui oscille suivant le nombre de traitements effectués entre 120 et 200 kilos de chaux par hectare.

Cette quantité serait suffisante pour faire face à une alimentation normale, si la majeure partie de cette chaux, combinée à des sels de cuivre ou carbonatée, n'était pas rendue inutilisable ; d'où l'utilité du chaulage.

On peut utiliser la chaux en pierre que l'on fait éteindre par les procédés ordinaires ou bien la chaux en poudre.

Les quantités à employer pour une période de 5 à 6 ans peuvent osciller entre 1000 et 1200 kilogrammes par hectare, appliqués pendant l'hiver, de décembre à janvier et enfouis par un labour moyen.

Dans le cas du type de fumure signalée :

1° Année fumier de cavalerie ;
2° Année pas de fumures ;
3° Année engrais chimiques.

Il faut appliquer la chaux pendant l'hiver de la deuxième année.

On peut remplacer le chaulage par l'emploi de produits qui tout en apportant de la chaux aux terres y incorporent aussi un élément utile.

C'est le cas des scories de déphosphoration et des phosphates naturels qui apportent en même temps que la chaux, l'acide phosphorique ; et du nitrate de chaux, ainsi que la cyanamide de calcium qui renferment de l'azote et de la chaux.

On emploie les scories à raison de 600 à 800 kilos par hectare et les superphosphates à la dose de 400 à 500 kilos.

Les engrais azotés calciques sont répandus à la dose de 150 à 200 kilos par hectare suivant l'aspect de la végétation.

D'après M. Lagatu, le savant professeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, dont les travaux sur la chimie agricole font autorité, voici quelles sont les exigences de la vigne en éléments minéraux.

Durant toute sa végétation, la vigne demande de l'azote et de la chaux. Au début, elle a besoin d'acide phosphorique.

Enfin, la potasse est l'aliment de prédilection ; elle favorise la fructification et donne de la qualité aux raisins.

Il ne faut pas perdre de vue que les quatre principaux éléments de fertilité (azote, acide phosphorique, potasse et chaux) doivent exister dans le sol dans des proportions définies et constituer une fumure complète bien équilibrée.

A. BACHALA,
Directeur des Services agricoles du Gers.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois d'Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres		hectolitres		hectolitres
1	Ain	16.494		35.799		54.410
2	Aisne	11.886		43.422		71.482
3	Allier	11.115		50.137		55.776
4	Alpes (Basses-)	238		5.812		5.757
5	Alpes (Hautes-)	178		10.790		10.599
6	Alpes-Maritimes	3.110		82.759		59.240
7	Ardèche	34.427		25.056		28.695
8	Ardennes	»		18.470		39.348
9	Ariège	821		13.748		9.529
10	Aube	23.891		41.352		83.350
11	Aude	617.040		51.265		170.649
12	Aveyron	6.738		38.675		21.773
13	Bouches-du-Rhône	76.091		98.061		129.648
14	Calvados	»		13.797		44.496
15	Cantal	27		28.882		24.602
16	Charente	3.172		34.925		36.180
17	Charente-Inférieure	44.314		40.897		61.007
18	Cher	5.798		35.533		42.992
19	Corrèze	1.147		24.410		28.053
21	Côte-d'Or	17.083		58.357		465.587
22	Côtes-du-Nord	»		15.073		29.363
23	Creuse	»		33.333		31.015
24	Dordogne	43.434		34.999		50.999
25	Doubs	8		50.210		69.034
26	Drôme	20.972		16.351		41.218
27	Eure	»		11.839		23.166
28	Eure-et-Loir	144		27.046		52.755
29	Finistère	»		55.347		76.411
30	Gard	135.166		51.918		136.791
31	Garonne (Haute-)	27.688		49.211		45.699
32	Gers	82.662		13.463		50.935
33	Gironde	398.877		195.164		1.592.417
34	Hérault	995.852		74.022		572.978
35	Ille-et-Vilaine	»		15.922		42.712
36	Indre	6.675		25.867		26.540
37	Indre-et-Loire	51.626		48.264		76.212
38	Isère	23.121		67.069		81.746
39	Jura	6.949		33.650		68.150
40	Landes	18.656		26.870		22.961
41	Loir-et-Cher	34.500		29.015		59.102
42	Loire	14.572		135.411		175.837
43	Loire (Haute-)	127		51.370		60.480
44	Loire-Inférieure	77.304		84.722		104.310
45	Loiret	15.418		46.336		89.032
46	Lot	10.899		13.125		6.990
47	Lot-et-Garonne	65.127		27.961		30.652
48	Lozère	261		8.991		7.607
49	Maine-et-Loire	40.536		56.078		180.168
50	Manche	»		4.950		19.437
51	Marne	123.575		107.513		1.254.900
52	Marne (Haute-)	340		34.391		55.173
53	Mayenne	34		4.402		13.889
54	Meurthe-et-Moselle	667		89.016		167.506
55	Meuse	5		39.483		55.399
56	Morbihan	65		12.974		33.391
58	Nièvre	5.925		40.580		63.400

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres		hectolitres		hectolitres
59	Nord	»		85.470		252.424
60	Oise	»		37.004		65.319
61	Orne	»		4.836		12.848
62	Pas-de-Calais	»		37.182		99.842
63	Puy-de-Dôme	15.117		74.328		85.146
64	Pyrénées (Basses-)	8.227		47.850		60.367
65	Pyrénées (Hautes-)	1.238		20.317		20 049
66	Pyrénées-Orientales	384.469		52.694		167 813
69	Rhône	60.366		169.785		393.124
70	Saône (Haute-)	95		53.354		81.247
71	Saône-et-Loire	53.455		74.229		163.604
72	Sarthe	3.962		12.474		23.414
73	Savoie	10.952		30.754		30.294
74	Savoie (Haute-)	5.605		33.899		43.633
75	Direction de la Seine	»		561.396		1.452 363
	Direction des droits d'entrée	»		290.458		866 742
76	Seine-Inférieure	»		57.220		195.115
77	Seine-et-Marne	34		57.480		96.492
78	Seine-et-Oise	25		119.903		203.731
79	Sèvre (Deux-)	6.602		32.383		36.622
80	Somme	»		26.396		44.792
81	Tarn	67.014		30.127		49.938
82	Tarn-et-Garonne	24.761		11.183		16.030
83	Var	207.397		49.425		69 513
84	Vaucluse	58.187		15.582		114.991
85	Vendée	22.872		24.654		23.846
86	Vienne	24.084		29.875		19.786
87	Vienne (Haute-)	8		53.688		67.705
88	Vosges	58		63.167		114.166
89	Yonne	13.438		28.776		58.995
	Total pour la France.	4.339.715		4.569.996		11.851.285
	Moselle	1.072		33.979		80.678
	Bas-Rhin	11.633		38.440		140.705
	Haut-Rhin	27.332		54.480		148.046
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	40.037		126.899		369.429
	Algérie					
	Alger	574.468		»		327.687
	Constantine	123.445		»		31.411
	Oran	361.412		»		1.917.818
	Total pour l'Algérie	1.059.325		»		2.276.916

L'EMPLOI

DES ENGRAIS POTASSIQUES A FORTES DOSES (1)

Depuis quelque temps, certains agronomes qui s'occupent plus particulièrement de la question des engrais ont tendance à préconiser l'emploi de fortes doses de matières fertilisantes et plus spécialement de sels de potasse.

(1) Rapport présenté au 5me Congrès de Chimie Industrielle (section d'agronomie, séance du 5 octobre 1925).

D'une façon générale on admet qu'en restituant régulièrement aux terres la totalité des éléments fertilisants que les cultures leur enlèvent, on peut être assuré de maintenir et même d'améliorer leur fertilité.

Les résultats obtenus dans la pratique ont amené peu à peu nos agronomes à préconiser l'emploi de quantités d'engrais supérieures à celles estimées comme nécessaires théoriquement. Cependant, jusque dans ces derniers temps, il n'avait jamais été question d'aussi fortes doses que celles que l'on envisage à l'heure actuelle. Il convient d'ailleurs de remarquer que, pour les doses massives dont nous allons tenter de justifier scientifiquement l'emploi, ce sont encore les praticiens qui nous ont devancés.

En effet, dans certains pays et pour certaines cultures, les quantités utilisées sont de trois à quatre fois plus fortes que celles que l'on a conseillées jusque dans ces derniers temps dans la plupart des traités d'agriculture. En disant cela, nous pensons notamment aux énormes doses de potasse utilisées en Hollande et aux fortes doses d'engrais employées presque partout dans la culture maraîchère.

Ce sont les professeurs Ravaz et Lagatu et leurs collaborateurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier qui, les premiers en France, ont attiré l'attention du monde agricole sur les résultats obtenus par l'emploi de fortes doses de potasse. Dans les expériences auxquelles nous faisons allusion, la dose maxima de 2.200 kilos de sylvinite riche par hectare a donné des résultats tout à fait remarquables.

Dans le même ordre d'idées, il convient de citer l'expérience suivante faite par M. Coulondre, ingénieur agricole à Lunel-Viel, et dont les résultats ont été rapportés dans la *Revue de Viticulture* du 13 novembre 1924. Elle fut organisée en terrain calcaire en vue d'étudier la dose optima d'engrais potassiques à utiliser. L'engrais potassique employé (sylvinite riche en l'espèce) a été réparti aux doses ci-après sur 12 rangées différentes de ceps et sur 15 souches par rangée.

	Quantité de sylvinite par souche	Degré	Poids des grappes d'une souche moyenne sur les 15
	—	—	—
Dans la 1re rangée...	Témoin rien	8°9	4 kilos 200
— 2e rangée...	100 grammes	9°3	4 — 500
— 3e rangée...	200 —	9°5	4 — 500
— 4e rangée...	300 —	9°9	4 — 750
— 5e rangée...	400 —	10°3	5 — 100
— 6e rangée...	500 —	10°4	5 — 200
— 7e rangée...	600 —	10°4	5 — 150
— 8e rangée...	700 —	10°3	5 — 150
— 9e rangée...	800 —	10°7	4 — 700
— 10e rangée...	900 —	10°5	5 — 300
— 11e rangée...	3000 —	10°7	5 — 700
— 12e rangée...	Rien témoin	9°	3 — 900

M. Coulondre signale qu'il a pesé au mustimètre le jus de raisin de 15 souches de chaque rangée. Cette expérience, dit il, répétée plusieurs années de suite a donné des résultats sensiblement les mêmes. Il en découle, toujours d'après M. Coulondre, que nous citons textuellement, des conclusions bien nettes : « aussi bien pour le degré que pour la quantité, la dose de 400 à 500 grammes par pied, c'est-à-dire 1.600 à 2.000 kilos par hectare, est bien

la dose pratique. La rangée 10 avait reçu une dose formidable de 3 kilos par pied afin de voir si une dose massive serait nuisible, à cause de l'assez grande quantité de chlorure de sodium contenue dans la sylvinite. Cette rangée était certainement à l'œil la plus belle et est restée d'un vert sombre jusqu'aux premières gelées blanches ».

Ayant été chargé d'organiser une série d'expériences sur la potasse en Belgique, nous avons été amené, à la demande expresse d'un expérimentateur, à utiliser sur betteraves fourragères de la sylvinite 14 o/o à raison de 2.500 kilos par hectare. Cette expérience, faite avec le plus grand soin, a donné les résultats consignés dans le tableau suivant :

Parcelles	Fumures		Rendements
I	Fumier		33 500 kilos
	FUMIER		
II	Nitrate de soude	1.000 kilos	79.450 kilos
	Superphoshate	1.000 —	
	Scories Thomas	1.000 —	
	FUMIER		
III	Nitrate de soude	1.000 kilos	124.420 kilos
	Superphosphate	1.000 —	
	Scories Thomas	1.000 —	
	Sylvinite 14 o/o	2.500 —	

Les doses d'engrais azotés et phosphatés nous ont également été imposées par l'expérimentateur, sinon nous n'aurions peut-être pas osé les utiliser. D'ailleurs il s'agit d'une contrée confinant à la Hollande où les praticiens font couramment usage pour betteraves fourragères de 3.000 kilos d'engrais chimiques par hectare comprenant en moyenne :

1.000 kilos de scories.
1.500 — de sylvinite.
500 — de nitrate de soude ou de sulfate d'ammoniaque ou d'un mélange des deux engrais.

Le sol de la région est sablonneux, assez frais, et suffisamment pourvu de matières organiques.

Il est regrettable que, dans l'expérience citée, on n'ait pas fait varier les doses de potasse employées en vue de déterminer celles donnant les rendements optima.

Il semble qu'on ne peut justifier uniquement la différence entre la production de la parcelle sans potasse et celle de la parcelle avec potasse par la valeur fertilisante de l'élément potassique. L'apport de ces fortes doses peut, vraisemblablement, provoquer dans le sol des actions indirectes dont le mécanisme nous échappe en partie, mais dont l'importance, encore mal définie, semble, dans certains cas, pouvoir être comparée à celle de l'engrais en tant qu'aliment.

Ce serait une grossière erreur de conseiller partout, à la suite de ces expériences, l'emploi de doses massives d'engrais potassiques, mais il faut admettre qu'il est indispensable de faire partout des essais avec des doses croissantes de potasse de façon à déterminer dans la mesure du possible les doses optima.

Nous croyons que les résultats surprenants qu'ont donnés les fortes doses de potasse que les praticiens utilisent dans certaines conditions peuvent s'expliquer par l'examen rationnel des phénomènes d'absorption et de nutrition.

Si l'on peut discuter sur les modalités d'absorption de la potasse, il est bien établi que le sol retient d'autant plus facilement cet élément que les quantités appliquées sont plus faibles, et par conséquent plus diluées dans l'eau du sol. En outre les premières quantités d'engrais potassiques fournies à une terre seront retenues avec d'autant plus d'énergie que la terre sera plus pauvre en potasse totale. Au fur et à mesure que les différents facteurs du pouvoir absorbant se satureront, l'intensité de fixation ira en diminuant jusqu'à ce que de nouvelles quantités de potasse ne puissent plus être fixées. Les racines absorberont d'autant plus facilement la potasse que celle-ci sera retenue avec moins de force, c'est-à-dire que le pouvoir absorbant de la terre se rapprochera davantage de son point de saturation. Il nous semble, en principe, qu'il faut appliquer d'assez fortes doses de potasse pour satisfaire cette partie du pouvoir absorbant qui retient le plus énergiquement l'élément potassique.

Cela constitue déjà un argument en faveur des fortes doses.

Par suite de la lente diffusion des engrais potassiques, si clairement démontrée par les expériences de Müntz et Gaudechau, la potasse appliquée à faible dose reste localisée autour d'un petit nombre de particules terreuses et ne peut imprégner, d'une façon homogène, l'ensemble du cube de terre exploré par les poils absorbants. Les racines qui cheminent dans le sol ne rencontrent donc de la potasse qu'à certains endroits et la solubilisent grâce aux acides qu'elles secrètent ; mais, si l'on se rend compte que le nombre de particules de terre touchées par les poils radicaux est très réduit, on conçoit que ce processus de solubilisation ne mette à la disposition de la plante qu'une très faible quantité de la potasse appliquée. On peut admettre, en outre, que les faibles doses de potasse restent retenues avec une telle force par le pouvoir absorbant que l'action dissolvante des liquides du sol ne peut en solubiliser qu'une très faible partie. Par ces deux processus, on s'explique que les petites doses de potasse, utilisées dans beaucoup d'essais, restent inactives et que l'action de cet engrais n'est marquée qu'à la suite d'applications répétées.

Nous venons de voir que les racines peuvent absorber la potasse par contact, en dissolvant les éléments potassiques insolubilisés par le pouvoir absorbant. Cependant, il est incontestable que la majeure partie de la potasse assimilée doit provenir des quantités de cet élément que les poils absorbants trouvent dissoutes dans les liquides du sol. Remarquons que cette forme est la plus profitable aux plantes ; nous en voyons une preuve dans la rapidité de développement des plantes en milieu aqueux. Ajoutons que ces solutions sont en perpétuel mouvement par suite de la tension superficielle et que le rôle de pompes aspirantes joué par les poils absorbants accentue ce mouvement et permet un renouvellement continu des solutions nutritives autour des racines. Nous croyons d'ailleurs que c'est un peu à ce phénomène qu'est dû, dans certains cas, le succès de l'emploi des engrais en ligne. Il se produit, pendant quelque temps du moins, un centre de diffusion autour duquel les racines trouvent toujours des solutions salines dont la concentration reste constante. Or, pour que les liquides du sol soient riches en potasse, à la suite d'une application d'engrais potas-

siques, il importe que le pouvoir absorbant ait été satisfait à tel point qu'il cède aisément sa potasse à ces liquides.

Ceci est un second argument en faveur des fortes doses.

On peut même admettre que les fortes doses de potasse donnent, dans beaucoup de situations, des résultats si surprenants parce que le pouvoir absorbant de la terre a été entièrement satisfait et qu'il reste dans les liquides du sol un excédent de potasse soluble qui peut agir alors avec la même rapidité sur la végétation que les nitrates.

Au point de vue de la pratique agricole le problème n'est nullement résolu. Il faudra, en effet, établir approximativement pour chaque type de terre la quantité de potasse qu'il convient d'appliquer pour saturer le pouvoir absorbant, cette quantité formera la fumure de fond. Toute application supplémentaire, correspondant à la fumure d'entretien, permettra de mettre à la disposition de la plante la potasse soluble dont elle a besoin. En d'autres termes, pour éviter de fortes déperditions, il faudra, dès qu'on aura atteint une certaine dose, agir avec la même prudence que s'il s'agissait de nitrates. Observons, d'ailleurs, qu'au point de vue économique, les déperditions de potasse, en raison du bon marché de cet engrais, sont beaucoup moins onéreuses que celles d'azote.

Comme conclusion pratique des considérations théoriques que nous venons d'émettre, il faudrait, en principe, conseiller aux cultivateurs d'appliquer une forte fumure de fond aux engrais potassiques, laquelle serait suivie régulièrement de fumures d'entretien correspondant aux besoins de la culture envisagée.

Cette fumure de fond peut être aisément déterminée expérimentalement. Sur un échantillon de terre moyen, on cherchera la quantité de chlorure de potassium à ajouter pour saturer le pouvoir absorbant. Il suffira ensuite de rapporter le résultat à l'hectare. Les chiffres que l'on obtiendra varieront d'une terre à l'autre suivant l'importance des différents facteurs du pouvoir absorbant qui entrent en jeu et le degré de saturation de chacun d'eux.

On possède très peu de précisions sur l'ordre de grandeur de ces chiffres, mais il est évident qu'ils doivent être très souvent de beaucoup supérieurs aux quantités envisagées dans les essais faits avec doses massives de potasse. Des expériences de Way, on peut, par exemple, conclure indirectement que le pouvoir absorbant, pour la potasse, d'une terre moyenne, oscille de 4 à 10.000 k° de potasse à l'hectare. Ceci semble justifier le fait que les praticiens, dès qu'ils ont adopté les doses massives de potasse, continuent de les appliquer indéfiniment.

Nous n'avons pas encore envisagé l'influence des doses massives sur la structure physique des terres. Cette action a une importance telle qu'elle doit nous rendre prudents dans les conseils que nous pourrions donner aux praticiens si nous nous laissions guider uniquement par le côté chimique de la question.

L'exemple des cultivateurs hollandais et de ceux de certaines régions du Nord de la Belgique nous démontre que, dans les terres légères et relativement pourvues d'humus, les fortes doses de sels bruts de potasse ne présentent aucun inconvénient en ce qui concerne l'état physique du sol. Bien au contraire, l'application de fortes doses de sels bruts de potasse rend ces terres, qui sont généralement trop filtrantes, moins perméables.

Dans les terres franches, l'emploi de fortes doses de sels bruts ne saurait présenter d'inconvénients à condition de les enfouir par un labour ou un scarifiage, en vue d'éviter un durcissement superficiel.

Dès qu'il s'agit de terres argileuses, il importe d'être prudent. Dans ces sols, la circulation des solutions salines se faisant très difficilement, il y a lieu de craindre que le contact d'une jeune racine avec une solution trop concentrée ne soit nuisible. En tout cas, il faut se garder d'employer des sels bruts dont le chlorure de sodium, en décoagulant l'argile, augmenterait l'imperméabilité de ces terres. Dans la pratique, on évite parfaitement ces inconvénients en remplaçant les sels bruts par les sels concentrés et en appliquant ceux-ci assez longtemps à l'avance. Dans ces terres, où le pouvoir absorbant est considérable, il ne peut être question d'appliquer en une seule fois une assez forte fumure potassique de fond pour le saturer. A notre avis, les quantités de potasse appliquées devront cependant être telles qu'on puisse s'approcher du point de saturation au bout d'un certain nombre d'années.

Pour fixer les idées, nous estimons qu'il serait intéressant de faire des expériences avec doses croissantes de chlorure de potassium allant par exemple jusqu'à 900 kilos par hectare. Il faudrait peut-être également faire une comparaison entre le chlorure de potassium et le sulfate de potasse pour déterminer si les produits de la double décomposition, qui sont d'une part le chlorure de calcium et d'autre part le sulfate de chaux n'ont pas une action propre sur les qualités physiques, chimiques et biologiques du sol.

En tout cas, en ce qui nous concerne, nous avons l'intention d'organiser une série d'expériences dans ce sens et nous ne serions pas étonnés que les échecs parfois constatés dans l'emploi de la potasse en terres argileuses ne soient dus précisément à l'intensité du pouvoir absorbant de ces terres qui cèdent trop difficilement leur potasse aux plantes.

Dans tout cet exposé nous n'avons envisagé les fortes doses qu'au point de vue de la potasse. Ceci nous paraissait naturel en raison de l'appauvrissement continu auquel les sols de France ont été soumis par suite de l'exportation des récoltes, appauvrissement qui, pendant des siècles, n'a été compensé par aucun apport d'engrais potassiques artificiels. Le résultat en est que des terres qui paraissent très riches en potasse, si l'on se base exclusivement sur le dosage de la potasse totale, sont en réalité très pauvres en potasse assimilable. En effet, bien peu de sols arrivent à la teneur de 0,30 o/o de potasse assimilable que les stations agronomiques considèrent comme un minimum. Ceci ne fait encore que renforcer notre conviction de la nécessité de l'emploi des fortes doses.

Mais il est bien évident que des quantités importantes de potasse ne pourront être employées que si, parallèlement on applique au sol des doses correspondantes d'acide phosphorique, d'azote et de chaux. A ce sujet, la plupart des sols de France sont pauvres en acide phosphorique et nous n'hésitons pas, là aussi, à conseiller des doses massives quoique la solubilisation de l'acide phosphorique dans le sol ne permette plus de raisonner comme dans le cas de la potasse.

L'azote, également, doit être donné en abondance, mais il faut, quant à cet élément, agir avec prudence.

Enfin, pour garder à la terre ses propriétés physiques et chimiques et lui conserver toute son activité biologique, il y a lieu de ne pas négliger la chaux. L'emploi judicieux de ces quatre éléments à doses appropriées assurera au sol une réaction voisine de la neutralité qui permettra aux phénomènes vitaux de conserver leur maximum d'intensité.

Nous espérons, par cet exposé sommaire, avoir attiré l'attention des

agronomes sur cette importante question des fortes doses et sur la nécessité qui s'impose d'entreprendre de nouvelles recherches pour l'approfondir et la préciser.

L. HAUMONT.

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ (1)

Le marché, au cours du mois d'octobre, a été complètement dominé par la question du change. Les fluctuations du dollar et de la livre ont été fidèlement enregistrées par le marché réglementé de Paris et se sont répercutées, par la suite, sur les cours véritables de la marchandise en culture.

Il importe que les cultivateurs publient partout qu'ils ne sont pas responsables de la hausse du mois d'octobre. Déjà, M. Aubergé a saisi, par lettre, M. le Ministre de l'Agriculture d'une protestation contre la campagne qui a commencé à se dessiner contre le cultivateur : « responsable de la hausse du blé ». Il a montré que la hausse avait été déclanchée par les cotations du marché réglementé de Paris qui ont suivi le change, alors que la hausse en culture ne faisait que suivre ce mouvement en l'atténuant.

Nous connaissons la manœuvre qui consiste à pousser à la hausse pour crier, ensuite, que la situation est désespérée, que les cultivateurs réalisent des bénéfices exagérés au détriment du consommateur et qu'il faut retirer le droit de 14 francs. — On oublie, bien entendu, lorsque le droit est retiré et que les cours se sont effondrés, d'en demander le rétablissement. Il nous appartient de prévenir cette manœuvre. M. Aubergé a répété, une fois de plus, au Ministre, que si l'A. G. P. B. était décidée à lutter de toutes ses forces pour que le prix du blé soit suffisamment *rémunérateur* et *stable*, elle était ennemie de toute exagération.

La hausse d'octobre est survenue au moment où, de l'aveu même des organes officiels du commerce, l'approvisionnement des Moulins était régulier et suffisamment abondant (on nous a même cité l'exemple, sur différents marchés, de meuniers refusant les offres des cultivateurs). Que l'on ne vienne donc pas remettre en avant la légende du cultivateur étranglant le marché pour faire monter les prix.

La situation reste pleine d'incertitude. Que vont faire les changes ? Nul ne le sait. Mais quel que soit l'avenir, notre modération fera notre force. Si la Livre subit de ces brusques et rapides poussées, dont profite seule la spéculation, au détriment de la culture et du consommateur, nous saurons faire maintenir notre droit de 14 francs et empêcher que l'on ne compromette l'avenir pour parer à une crise passagère. Si le franc remonte et que les cours s'effondrent, nous restreindrons nos offres et nous obtiendrons la protection suffisante et nécessaire pour que le cultivateur ait intérêt à faire du blé, sinon il en fera moins : toute la question est là.

Les Cours

Il est intéressant de suivre les fluctuations des cours sur les marchés français et étrangers pendant le mois d'octobre :

(1) *Bulletin d'information* n° 11, 1er novembre 1925.

Date	Paris Courant	Argentine Novembre	Chicago Disponible	Chicago Décembre	Canada Winnipeg Décembre
1er octobre	123 75	85.43	112.89	105.60	91.51
10 —	126.00	87.65	120.16	115.15	98.73
18-19 —	129 25	89.48	132.04	122.57	102.43
25-26 —	134.00	90.11	140.29	128.64	111.05
28 —	133.75	90.11	143.03	133.66	114.99
29 —	133.25	89.37	139.49	129.52	110.67
30 —	132.50	89.00	137.43	129.66	110 28

On voit que la hausse a été bien plus sensible sur les blés exotiques en Amérique que partout ailleurs (Chicago disponible, hausse maxima : 30 fr. 14, Décembre 28 fr. 06 ; Winnipeg Décembre ; 23 fr. 48). Au Marché réglementé de Paris, la hausse maxima a été de 10 fr. le 28 octobre par rapport au 1er du mois.

En culture, la hausse est sensiblement moins forte : les bons blés B. T. O. B., qui était cotés 120 au début du mois, n'ont pas dépassé 126.50 le 28 octobre.

Cette hausse considérable du blé américain a deux causes : 1° une cause artificielle : le change. Le franc ayant baissé, le prix du blé américain en franc-papier, se trouve par le fait même plus élevé ; 2° une cause réelle : l'élévation du prix sur les marchés américains.

Voici la raison de cette élévation : la spéculation mondiale a fait jouer, au mois dernier, l'espoir d'une énorme surproduction russe ; espoir qui ne semble pas devoir se réaliser aujourd'hui. Le prix du blé au Canada, qui atteignait sur décembre 103.92 le 1er septembre, est tombé à 91.50 au début d'octobre. Cette baisse appelait une réaction : les fermiers américains n'étant pas plus disposés que nous à vendre à perte. La situation mondiale, enfin, a joué dans la hausse américaine : par suite de la défaillance russe, le Canada s'est trouvé le seul pays vraiment à même d'alimenter sérieusement les demandes des importateurs ; l'Australie et l'Argentine, qui ne moissonneront que fin décembre, début janvier, sont encore bien loin de pouvoir nous envoyer du blé. La récolte Argentine traverse, d'ailleurs, en ce moment, la période critique qui précède la moisson que nous connaissons bien. Il est fort probable que nous allons assister, pendant un mois ou deux, à une série de fausses nouvelles contracdictoire sur les récoltes Argentines qui viendront influencer le marché selon les besoins de la spéculation.

Notons, enfin, qu'actuellement l'importation des blés exotiques est rendue impossible par la hausse des changes. Les blés les moins chers reviennent caf dans nos ports à plus de 130 francs. Il est extrêmement difficile de prévoir ce que l'avenir nous réserve, la question du change restant un « inconnu » qui peut venir troubler tous les raisonnements. Il semble, toutefois, que le marché américain (Canadien) entre dans une période de résistance à la baisse. Vers la fin novembre, les embarquements américains vont se trouver considérablement réduits, du fait de l'hiver, ce qui va avoir

d'autant plus d'influence que les Etats-Unis ne sont pas par eux-mêmes, cette année, de gros exportateurs de blé. Il est entré en France et il entre encore des blés allemands, mais en quantités relativement peu considérables et ces exportations allemandes cesseront forcément assez vite, puisque l'Allemagne, déficitaire, est toujours obligée, en fin de compte, de réimporter du blé.

N*...

ESSAIS SUR HYBRIDES (1)

Le champ d'hybrides d'Aubord a été constitué sur un *terrain de grès*, présentant une légère pente. Aucun, avec deux sulfatages, n'a eu de mildiou sur la grappe. Les feuilles ont été plus ou moins atteintes, mais tous les raisins sont allés à la cuve sans Rot-Brun et sans Cochylis.

Hybrides de la 3e feuille

NOIRS

Seibel. — 5135-5915. Peu de Mildiou mais végétation faible, récolte moyenne ; à observer avant de les recommander.

S. 2007. — Quoique ancien, l'un des meilleurs. Très peu de mildiou, très belle végétation, belle récolte. Cépage connu et avec lequel il n'y a à craindre aucun aléa.

S. 4643. — Très grosse récolte avec un peu de Mildiou sur les feuilles. Les raisins ont souffert du grillage. Sur 93-5 et 3309 feuilles partiellement grillées. Sur 1202 vert mais quelques souches atteintes de court-noué au début de la végétation, ont vu leur récolte disparaître dès que les rameaux se sont développés. Un traitement des souches avec une solution arsenicale ferait disparaître cette affection. Nous essayerons l'année prochaine.

S. 5455. — Peu recommandable malgré la grande qualité de son vin et sa productivité, car il est abimé par le vent.

S. 5487. — Très mildiousé. La forte atteinte de Mildiou qu'il avait eu en 1924 jointe à son énorme production, l'ont complètement épuisé. Végétation très languissante et malgré sa fructification excellente n'est pas à conseiller.

S. 5575. — Assez mildiousé. Comme il réussit très mal au greffage malgré le très beau vin de coupage qu'il donne on peut trouver mieux.

S. 5593. — Assez mildiousé. A donné peu de satisfaction jusqu'ici.

S. 5813. — Indemne. Très belle récolte en plaine. En coteaux végète. Véritable Aramon dans les bonnes terres.

Couderc 2. — Indemne. Très beau sur fil. Trainant en gobelet. Belle récolte, mais maturité tardive. Vendangé le 3 octobre n'accusait que 9° au pèse-moût.

C. 3. — Très léger mildiou. Belle végétation et belle récolte.

C 7120. — Indemne. Soutient sa réputation (2).

---

(1) *Le Gard Agricole.*

(2) A Moussac, dans les alluvions du Gardon, M. Maruéjol a obtenu, avec C. 2 à la 3e feuille 200 hectl. à l'hectare, avec C. 3, 240 hect., avec C. 7220, 120 hectl. — C. 2 a pourtant été fortement atteint par un retour de sève. Aucun traitement n'a été donné à ces hybrides.

Bertille-Seyve, 1808. Très peu de mildiou, récolte et végétation moyenne. Fait un véritable vin fin pouvant donner une bouteille excellente. A recommander à ceux qui veulent un vin de choix pour leur usage personnel.

Malègue 829-6. Eprouvé par le Mildiou et l'énorme récolte de 1924. Moyennement atteint cette année et récolte passable.

ROSE

Seibel. 2859. Presque indemne, belle végétation, récolte petite moyenne.

BLANCS

Seibel. 4151. Moyennement mildiousé, raisins et petits grains. Il y a mieux.

S. 4633. — Peu mildiousé, mais mauvais au champ d'expériences à tous les autres points de vue.

Seibel 2653 (flot d'or). Moins de mildiou que d'autres années. Raisin de table. Moins recommandable pour la vinification.

S. 4955. — Peu de mildiou, assez bon.

S. 4986. Maintient toujours sa bonne réputation au point de vue résistance, vigueur, fructification, bonté du vin. L'un des meilleurs blancs.

S. 4995. — Emule du précédent comme résistance. Très vigoureux. La taille longue lui convient particulièrement.

S. 5061. — Presque indemne. Cépage intéressant à cause de sa fertilité.

S. 5259. Mildiousé. Toujours très fructifère.

S. 5293. Mildiousé. Malgré sa bonne réputation, n'a pas donné satisfaction jusqu'ici.

S. 5431. — Presque indemne, un peu de rot brun. Assez belle récolte.

S. 5891. — Presque indemne. Végétation exubérante. N'a pas encore donné la récolte qu'on lui attribue.

Hybrides à la 2e feuille

NOIRS

S. 5952. — Très peu de mildiou. Gros raisins à gros grains à goût français.

S. 5484. – Peu de mildiou, véritable Aramon de deuxième époque.

S. 5124. — Assez mildiousé, mais très belle récolte.

S. 4499. — Quoique un peu mildiousé, nous estimons que c'est un numéro à propager ; a fait ses preuves comme fructification et vigueur. Donne un vin de coupage apprécié.

S. 4646. — Assez résistant. A étudier. Très teinturier.

S. 5437. — Très peu de mildiou en mosaïque, légèrement foxé, très grosse récolte à taille courte. Est l'un des meilleurs teinturiers de première époque.

S. 6905. — Un des nouveaux rivalisant en noir avec le 6468 comme blanc. Très grosse récolte. Fait un vin de bouteilles égalant celui de B. S. 1808.

BLANCS

Seibel 5717. Très peu de mildiou, gros raisins et gros grains. Port trainant.

S. 5409. Indemne. Jolie récolte.

S. 6468. — Résistance comparable à celle du 7120. Gros raisins à grains d'œillade, dorés faisant un très beau raisin de table. Très grosse récolte. Son vin ressemble à du Pouilly. Est peut-être le meilleur des blancs connus.

Le Directeur de la ferme d'Aubord,

Paul VILLARET,

Ingénieur agronome.

PLANTES MÉDICINALES [1]

Le Tilleul. — Cet arbre se rencontre dans presque toutes nos forêts de France, mais on récolte sa fleur plus spécialement dans certains départements du Sud-Est : Drôme, Vaucluse, Basses-Alpes, Isère, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, puis dans le Nord de la France et également dans le Centre (Gâtinais).

La fleur la plus réputée de l'Europe sinon du monde entier, celle qui a le meilleur arome et qui, en tout cas atteint les prix les plus élevés, est celle qui est récoltée dans la Drôme, notamment dans la région des Baronnies.

Dénomination commerciale et appellation d'origine. — Les fleurs de tilleul des Baronnies sont connues et vendues sous la dénomination de « tilleul de Carpentras ». Cette dénomination est d'origine purement commerciale. Elle provient de ce que, à une époque donnée, le négoce de cette cité détenait la presque totalité de ce produit. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Au reste Carpentras et ses environs immédiats ne possèdent pas de plantations de tilleuls et s'il s'en trouve, les fleurs en provenant, sont, au point de vue arome, très inférieures à celles des Baronnies. Il serait donc plus équitable de désigner ce produit sous l'appellation géographique de « Tilleul des Baronnies ».

Tilleul des Baronnies. — La production des fleurs de tilleul dans la Drôme, presque toute localisée dans les Baronnies, est de 35.000 kilos en moyenne. Le centre de production le plus important de cette région est le canton de Séderon. Viennent ensuite ceux de Buis-les-Baronnies, Nyons, Rémuzat, La Motte-Chalancon et diverses communes de l'arrondissement de Die.

Les tilleuls les plus riches en arome sont ceux provenant de diverses communes du canton de Séderon, des parties hautes des vallées de l'Ouvèze, de Sainte-Jalle, de Bentrix, de l'Eygues et de l'Oulle.

Le climat de la région des Baronnies, on le sait, est caractérisé par la sécheresse de son air et la grande luminosité de son ciel. La richesse en parfum des fleurs de tilleul semble dépeindre davantage du climat que de la nature du sol. Les meilleurs tilleuls sont ceux récoltés à une altitude élevée comprise entre 600 à 1.000 mètres. Dans les milieux bas ou humides les fleurs sont de qualité inférieure. Les tilleuls plantés le long des routes blanches passent pour être plus parfumés que ceux situés en plein champ. On a également observé que les fleurs des arbres à altitude élevée, à l'abri d'un rocher, d'un mamelon, d'une maison d'habitation, sont les plus parfumées. Les terrains d'éboulis, les remblais, les talus des routes, les sols gréseux, ni argileux, ni humides, ni trop secs, semblent lui convenir plus spécialement en favorisant une floraison abondante et parfumée

Il n'est pas inutile d'ajouter que là ou la lavande produit l'essence la plus fine et la plus éthérée, c'est là aussi que le tilleul donne ses fleurs les plus riches en arome. Cette relation de milieu entre ces deux plantes à parfum méritait d'être signalée.

Consommation et importation de fleurs de tilleul en France. — Comme on le sait les fleurs de tilleul sont employées comme calmant, antispasmodique et sudorifique sous forme d'infusion, de bain, etc.

---

(1) *L'Agriculture du département de la Drôme.*

En ce qui concerne sa consommation c'est certainement de toutes les plantes médicinales, celle qui est la plus employée.

Il est fort difficile de fixer un chiffre, même approximatif, mais les statistiques douanières peuvent déjà nous donner un aperçu de celle ci ; en 1922, nous avons importé 686.700 kilos de fleurs de tilleul et si on ajoute à ce chiffre la quantité produite en France, on arrive à un total élevé. Au nombre des tilleuls qui nous sont fournis par l'étranger il faut citer ceux de Belgique, d'Autriche, de Tchécoslovaquie et d'Italie dont les prix sont sensiblement inférieurs à ceux de la France, mais qui, pour la plupart, sont de qualité beaucoup moins bonne.

Variétés de tilleul cultivées. — D'après le Codex français, le tilleul officinal ne peut être fourni que par les espèces *Tilia Platyphylla* et *Sylvestris.*

La *Tilia Sylvestris* ou tilleul des bois, encore appelé *Tilleul à petites feuilles* que l'on trouve disséminé dans les bois et taillis, fructifie abondamment, mais ses fleurs quoique très parfumées, sont petites et d'une cueillette longue et difficile. Aussi dans les plantations est-il toujours greffé en variétés à grandes feuilles.

Le *Tilia Platyphylla*, mieux connu sous le nom de *Tilleul à grandes feuilles* (E. Grandifolia) et dénommé *Tilleul de Hollande* par les pépiniéristes, donne des fleurs plus odorantes et plus grandes, d'une cueillette plus facile que le tilleul des bois et fleurissant quinze jours plus tôt. Le tilleul à grande feuilles, par suite de variations iudividuelles fixées par la greffe, a donné naissance à de nombreuses variétés.

Dans les nouvelles plantations, on s'efforcera de ne multiplier que celles qui présentent des caractères susceptibles de favoriser la cueillette des fleurs : fort ramassé (en boule), fleurs grandes, rapprochées et pendantes, se détachant nettement, des feuilles à pétiole court, redressées à contre-sens.

Le tilleul argenté est de mauvaise qualité. On l'achète en raison de son bas prix. On le récolte surtout en Italie.

Cueillette. — La cueillette des fleurs présente de nombreux inconvénients qui s'opposent à une sérieusee extension des plantations de tilleul. En outre qu'elle est peu aisée elle exige une main-d'œuvre d'autant plus abondante que sa durée, limitée à celle de la floraison, est plus courte et qu'elle a lieu à une époque (juin-juillet selon l'altitude) où d'autres travaux sont pressants à la campagne.

Tous les moyens susceptibles de faciliter la cueillette doivent donc être envisagés dans les futures plantations. Dans cet ordre d'idées, nous citerons en premier lieu le choix de plusieurs variétés à floraison successive. Nous avons noté un écart de 20 jours dans la floraison de certaines d'entre-elles. Le port de l'arbre et la disposition nettement séparée des fleurs et des feuilles suivant les variétés, sont de nature à intensifier grandement la cueillette. C'est ainsi que selon les facies des arbres, la quantité de fleurs ramassées par jour par un même ouvrier, peut varier de 15 à 40 kilos. La moyenne journalière est de 20 kilos de fleurs fraîches. Cent kilos de ces dernières donnent de 18 à 25 kilos de fleurs sèches.

Plus grande serait encore l'économie de temps au cours de la cueillette, si on s'attachait, par la taille, à donner à l'arbre une torme permettant un accès plus facile de ses diverses parties fructifères. Cette pratique serait

d'autant plus aisée que le tilleul est un arbre qui se prête le mieux à toutes les formes.

Enfin un outillage plus adéquat, échelles doubles, échenilloirs, etc., serait également de nature à faciliter cette opération.

Th. DUMONT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée Générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence. — Cette importante réunion annuelle qui groupe les représentants des agriculteurs des divers points de la région méridionale pour l'étude des problèmes d'actualité et des moyens de défense des intérêts agricoles, aura lieu les samedi 12 et dimanche 13 décembre prochain.

Le programme détaillé de cette manifestation sera adressé prochainement aux Syndicats et Associations Agricoles. Les principales questions étudiées seront : *Les Impôts Agricoles*, *La Sériciculture*, *Les Allocations Familiales en Agriculture*, etc...

Les Associations Agricoles sont priées de préparer et d'adresser, *dès à présent*, les vœux à présenter à l'Assemblée Générale, et d'inviter le plus grand nombre de leurs adhérents à y assister et à participer aux travaux.

BIBLIOGRAPHIE

Physique et Météorologie Agricoles, par P. Klein et A. Sanson, ingénieurs agronomes. 1 vol. in-16 de 464 pages avec figures, 15 fr. Franco 16 fr. 50. (Librairie J. B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris.)

Le souci de leur propre intérêt doit engager les agriculteurs à acquérir des notions aussi étendues que possible en météorologie, et c'est la raison pour laquelle il était indispensable que cette science fut représentée dans l'Encyclopédie Agricole dirigée par M. Wéry. Les événements de ces dernières années — en particulier les nécessités militaires d'une part, et le développement de la navigation aérienne de l'autre — ont fait faire à la science de l'air des progrès considérables dont il importe que l'agriculteur soit au courant, afin de pouvoir en profiter.

Voici un aperçu des matières traitées dans les deux dernières parties :

Effets agricoles des variations de température de l'air et du sol : Influence des variations de température sur la végétation. Amélioration des conditions thermiques dans lesquelles sont placés les végétaux. — Effets agricoles des vents : Préservation des végétaux contre les vents trops forts. — Rôle agricole des précipitations aqueuses : Influence des pluies sur le sol et moyens de pallier à l'excès ou à l'insuffisance des pluies. — Dégâts commis par la grêle. Essais de préservation des cultures. — Effets de la foudre : Préservation contre la foudre. Paratonnerres.

Rôle agricole des phénomènes météorologiques considérés dans leur ensemble : — Causes déterminantes des climats. — Les climats des pays étrangers. Le climat de la France — Influence des climats sur les végétaux et sur leur répartition à la surface de la terre : Influence des changements de climats sur les végétaux. — Régions agricoles : Causes de limitation des cultures. Principales régions agricoles d'Europe.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques rares wagons de vins, arrivés pour être vendus à leur réception, ont trouvé assez difficilement acheteurs aux prix demandés ; ils ont été plutôt cédés à des taux ne pouvant faire cours. Pour les quelques affaires courantes traitées de gros à gros, les prix sont restés à peu près inchangés. Des vins rouges du Midi nouveaux 8° ont été vendus de 78 à 81 fr., des 9° aux environs de 85 fr., des 10° de 95 à 97 fr. Des Algérie de 1925 ont été proposés de 110 à 113 fr. En vins blancs de cette origine, on a demandé de 110 à 115 fr. Le tout pour l'hecto nu, sur gares de Paris. Il n'est pas question sur place de vins d'Espagne, pas plus que de ceux de Portugal ou d'Italie, en ce moment.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La récente fermeté des cours au vignoble se traduit sur place par une raréfaction légère dans les offres, sans toutefois que les prix de demande subissent de changement notable. La demande continue à être assez active en hauts degrés, davantage recherchés du fait de la diminution du degré moyen dans la récolte algérienne.

Les demandes des détaillants ne sont pas plus importantes que précédemment quoique leurs ventes soient normales : ils sont approvisionnés.

GARD. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 nov.	Cours du 16 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7° — 50 à 54	»	»
8 à 9°	8° — 54 à 59	logé	logé
9 à 10°	9° — 59 à 63	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°	10° — 63 à 70		
11 à »	»		
Costières	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris		7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 novembre	Cours du 17 novembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	56 à 61	»	»
8 à 9°	61 à 65	8°. — 55	8°. — 55
9 à 10°	65 à 71	à à	à à
10° et au-dessus	7 à 7 fr. 50 le deg.	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	7,50 à 8 fr. le deg.	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 novemb.	Cours du 13 nov.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	60 à 63		
9 à 10°	63 à 70		
10 à 12°	70 à 75		
Vins rosés	7 à 7 fr. 75 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7,50 à 8 fr. 50 le d.	»	8 à 8 fr. 50 le d.

Vins rouges : Récolte 1924, de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Les rosés et les blancs sont très recherchés. Des lots importants ont été réalisés à 8 fr. 50 le degré.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 14 novembre :

Vins rouges 1924, de 9 à 10°5, de 68 à 75 fr.

Vins rouge 1925, de 6.50 à 7 fr. le degré retiraison immédiate.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 50. Clairette 9 fr. à 9 fr. 50

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 15 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 93 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 nov.	Cours du 12 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°............	à	le degré	le degré
9 à 10°............	7 fr. 25	non logé	non logé
10 à 11°............	le	6 fr. 50 le d.	6 fr. 50 le d.
11° et au-dessus.	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 14 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 6.50 7 fr. le degré retiraison rapide ; en logé 7 fr. le degré.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 novemb.	Cours du 14 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°............	non logé	logé	logé
8 à 9°............	56 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°............	60 à 65	non logé	non logé
10 à 11°............	65 à 72	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°............	72 à 78		
12 à 13°............	78 à 85		

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Cours des vins, rédigé par la Chambre syndicale des courtiers assermentés.

Vins rouges, le tonneau (900 litres)

1ᵉʳˢ crus : Médoc	16000 à	18000	13000 à	15000
2ᵉˢ crus : —	6500	7500	6500	7500
3ᵉˢ crus : Médoc	6000	6500	6000	6500
4 crus : —	5000	5500	5500	6000
5ᵉˢ crus : —	4500	5000	3000	3500
Bourgeois, supér.	3500	4000	3000	3300
— ordinaires	2300	2800	2500	2800
Bourgeois, Bas-Médoc	2200	2600	1500	2000
Paysans, —	—	—	—	—

1ers crus : Graves	4300	4800	—	—
2es crus :	3200	3800	—	—
Graves supérieurs	2200	2800	—	—
Petites Graves	2200	2600	—	—
1ers crus : Saint-Emilion, Pomérol	4500	10000	4000	11000
2e crus :	3050	5000	2500	3500

DORDOGNE. — **Bergerac** (14 novembre). — Syndicat des vignerons de la Dordogne. Première quinzaine de novembre 1925, région Saint-Médard-de-Gurson vendu 8 tonneaux vin rouge de 1925 à 815 fr. le tonneau nu ; vendu 8 tonneaux vin blanc à 75 fr. le degré ; dito 80 tonneaux à 90 fr.; Côtes de Montravel, vendu 30 tonneaux vin blanc 75 francs le degré.

ALGERIE.— **Alger.** — Du 7 novembre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 25 à 7 fr.

Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 25.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 25 à 5 fr. 50

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. à 6.50.

De raisins rouges, 11 à 12°, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs le degré, 7 fr. à 7.50. Nus, quai Alger. Marché ferme.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 60 le degré ; eau-de-vie et trois-six de marc 6 fr. 25 le degré. L'hectolitre nu.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 7 fr. 75 le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié extra neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 570 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 premiers
	—	—	—
Blé	135,25 P.	135,25 P.	135,25, 135 P.
Seigle	96 N.	96 N.	96 N.
Avoine noire	102 P.	102,75 P.	105,75 P.
Avoine	98 N.	98 N.	98 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	131 7/8	125 31	167 09	+ 3 98
Maïs disp	101 3/8	80 57	100 72	+ 1 59

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 177 °/° c. (162 fr. 84 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 143 5/8 cents (132 fr. 13).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 139 à 140 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, 148 à 150 fr. ; Orge colon, 93 à 94 fr. ; Orges, marchandes, 91 à 92 fr. ; Avoine, 93 à 95 fr.

POMMES DE TERRE

Bergerac (Dordogne). — Pommes de terre 48 fr. l'hectolitre.

Blois (L.-et-C.). — Pommes de terre 50 fr. les 100 kilos.

Carpentras (Vaucluse). — Pommes de terre Beauvais 50 à 55 fr. les 100 kilos.

Lyon. — La demande a été meilleure au cours de cette semaine en raison du rafraîchissement de la température. Les offres restent peu nombreuses. On cote : early rose Touraine, Poitou, Orléanais 44 à 45 fr. ; simili early, Puy-de-Dôme 35 à 36 ; Côte-d'Or 42 à 43 ; Institut de Beauvais Bretagne 35 à 37 ; Sarthe, Mayenne 31 à 32 ; Creuse 35 à 36 ; Jura 34 à 35 ; fin de siècle Jura, Saône-et-Loire 38 à 39 ; jaune ronde Puy-de-Dôme 35 à 36 ; industrie Alsace 29 à 30 ; le tout aux 100 kilos en vrac, sur wagon départ.

PAILLES ET FOURRAGES

Marseille. — Aux 100 kilos départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché inchangé. Foin de cran 32 ; dito similaire cran 29 ; dito de région 28 ; dito du Champsaur 25 ; dito de l'Isère 23 ; dito du Doubs 22 ; paille de blé rouleau 21 ; dito batteuses 15.

Orange (Vaucluse). — Paille de sorgho, paille à balais, récolte 1924 : de 120 à 230 fr. les 100 kilos, suivant qualité et couleur. Récolte 1925 : de 100 à 140 fr. les 100 kilos, suivant qualité de degré de sécheresse.

Brienon (Yonne). — Foin 95 à 100 fr.; luzerne 90 à 95 fr.; sainfoin 100 à 105 fr.; regain 80 fr.; pailles de blé 80 à 85 fr.; de seigle 90 à 95 fr.; d'avoine 60 à 65 fr. les 104 bottes.

Castelsarrasin (T.-et-G.). — Foin 18 fr.; luzerne 20 fr.; paille de blé 10 fr.; dito d'avoine 8 fr. les 100 kilos en culture.

GRAINES FOURRAGÈRES

Carpentras (Vaucluse). — Graine de luzerne 730 à 750 fr.; sorghos à balais 80 à 100 fr. les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Trèfle violet 650 à 700 fr.; blanc 1.000 fr.; hybride 600 à 700 fr.; luzerne 650 à 700 fr.; minettes en cosses 135 à 140 fr.; écossées 275 fr.; vesces de printemps 115 fr.; d'hiver 120 fr.; les 100 kilos. Les graines fourragères sont de très mauvais rendement et de qualités médiocres.

Mâcon (S.-et-L.). — Trèfle violet 650 à 700 fr.; blanc 1.000 fr.; luzerne 600 à 650 fr.; vesces de printemps 105 à 110 fr. les 100 kilos.

SOUFRES ET SULFATES

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 85 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 75 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 72 fr. ; Canons, 80 fr. ; Coulés en Candi, 80 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 222 fr. ; entrepôt, 220 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 27 fr.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

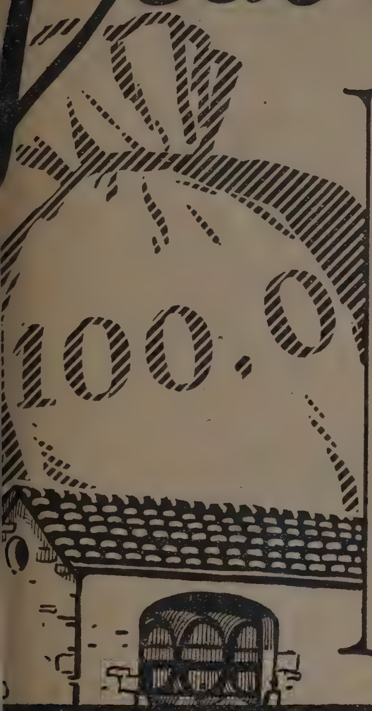
du Dimanche 8 au Samedi 14 novembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	14	8	5	0	10	3
Lundi	»	»	12	8	»	»
Mardi	9	»	17	8	»	2
Mercredi	11	0	14	9	2	3
Jeudi	7	0	13	3	1	»
Vendredi	6	—1	12	—2	»	»
Samedi	3	—1	11	4	»	1
Total	759	377	767	397	152.8	169
Rochefort						
Dimanche	»	»	15	14	»	»
Lundi	»	»	»	14	»	1
Mardi	»	»	14	12	4	7
Mercredi	»	»	11	»	7	4.4
Jeudi	»	«	10	3	»	0.2
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	6	5	»	1
Total	15	33	623	292	88.7	184.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche	»	»	10	4	»	»
Lundi	»	»	13	0	»	»
Mardi	8	—4	15	2	1	5.0
Mercredi	6	—1	9	2	«	6.5
Jeudi	10	2	14	7	»	2.4
Vendredi	2	1	8	6	«	2.
Samedi	4	1	10	—2	»	»
Total	677	278	905	313	31.3	137.2
Bordeaux						
Dimanche	15	10	21	4	37	»
Lundi	»	»	23	9	»	0.2
Mardi	13	1	18	10	»	5.0
Mercredi	18	—1	16	9	»	9.0
Jeudi	»	0	17	4	»	3.0
Vendredi	5	2	14	—2	»	«
Samedi	7	1	7	3	»	5.0
Total	814	343	1025	439	138.	181.8
Toulouse						
Dimanche	14	7	17	4	23	0.2
Lundi	»	»	22	11	»	»
Mardi	11	—1	18	10	»	0.2
Mercredi	16	—2	18	11	»	«
Jeudi	»	—2	15	10	»	3
Vendredi	8	0	14	1	»	»
Samedi	6	»	12	1	»	0.3
Total	869	393	1102	494	401.2	104.8
Perpignan						
Dimanche	17	10	18	7	1.6	»
Lundi	«	»	19	10	»	»
Mardi	13	4	17	12	»	4.1
Mercredi	13	1	19	11	«	»
Jeudi	14	5	19	11	»	»
Vendredi	10	0	16	5	«	»
Samedi	10	5	13	2	«	»
Total	893	530	1057	576	70.3	72.8

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 192[4] mill.
Mourmelon						
Dimanche	11	6	10	—2	4	»
Lundi	»	»	11	6	»	»
Mardi	7	—1	9	0	»	»
Mercredi	»	0	13	5	»	»
Jeudi	8	—2	6	5	»	»
Vendredi	4	0	8	2	3	«
Samedi	3	1	8	—2	»	»
Total	709	287	750	396	90.2	152.
Besançon						
Dimanche	»	6	9	—2	»	»
Lundi	»	»	»	—1	»	»
Mardi	5	1	»	2	»	»
Mercredi	»	—3	14	—1	»	»
Jeudi	4	1	10	2	»	«
Vendredi	2	»	7	3	»	»
Samedi	»	»	5	0	»	«
Total	238	323	685	355	33.1	172
Lyon						
Dimanche	9	7	»	1	5	»
Lundi	8	0	12	0	»	«
Mardi	»	»	16	2	»	»
Mercredi	8	—4	11	3	1	»
Jeudi	8	—1	7	5	2	«
Vendredi	4	1	8	4	»	»
Samedi	7	1	9	1	»	»
Total	775	325	802	363	113.7	188.
Marseille						
Dimanche	10	7	21	6	5	«
Lundi	»	»	21	6	»	»
Mardi	15	6	20	6	»	»
Mercredi	10	0	16	4	«	»
Jeudi	13	—1	»	4	»	»
Vendredi	10	0	19	6	»	»
Samedi	12	4	15	7	»	»
Total	866	475	1060	521	53.5	110.7
Montpellier						
Dimanche	17.5	7.9	19 0	5.5	0.5	»
Lundi	14 3	9.9	17.3	7.5	»	0.3
Mardi	12.5	3.6	16.0	8.6	»	4.7
Mercredi	11.9	—0.9	17.5	7.1	»	»
Jeudi	12.1	—1.8	14.0	5.9	»	»
Vendredi	11.5	—0.5	13.3	4.2	»	9.7
Samedi	12.0	—0.7	11.3	7.9	»	18.7
Total	1127.9	528.1	1115.4	549 3	107 9	217.6
Alger						
Dimanche	19	13	20	»	»	»
Lundi	»	»	20	15	»	»
Mardi	20	»	19	«	»	»
Mercredi	18	11	20	13	2	»
Jeudi	»	»	19	14	»	»
Vendredi	12	»	18	13	»	1
Samedi	16	»	16	12	»	15
Total	593	369	1266	870	17	74

Observations. - Automne

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

Dam

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

vant tout achat de plants de vignes, demander magnifique alogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES
et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, Nos 7010-7011.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines :

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & C

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

Greffés et directs, Hybrides résistants et les meilleurs en t

VIGNE NOUVELLE pour toutes régions; prix doux; garantie
références de 1er ordre.

Catalogue explicatif fco E. GUILLY, Bucey-les-Gy (Haute-Saô

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année**. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON

Spécialiste Hybrideur

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

4986, 5409, 545

Racinés et Greffés sur **330**

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5
5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garan

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450; etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.

Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)

« Reg. Com. Orange Nos 613 et 614 » Représentants demandés.

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

listorique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycé les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.
.es spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de oppement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germina- les conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile ches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du , etc.
lésistance des diverses espèces et variétés de vignes.
'raitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.
.a bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les tés. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.
.a bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste oniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies llantes. — Bouillies soufrées.
'oudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — Le e dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

LET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix. 9 fr. Franco poste, 10 fr.

A BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

olume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6 fr.
Franco poste 6 fr. 75

; ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de son ment. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité des uits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

LE BLACK-ROT

Planche murale en chromolithographie

Publiée par le « PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE »

D'après les peintures originales de M. Gaston LAVERGNE

Cette planche mesure 0m,70 sur 0m,50. Elle comprend les figures ci-après désignées

Figures I et II (*2 sujets*). — **Feuilles avec taches de Black-Rot à différentes périodes de développement : taches isolées et confluentes ; naissantes sans fructifications ; adultes avec fructifications ; anciennes se fendillant et définitivement remplacées par des trous.**

Figure III (*2 sujets*). — **Une tache vue à l'aide d'une forte loupe, montrant la disposition concentriques des pustules et leur agglomération le long des nervures des feuilles.**

Figure IV (*2 sujets*). — **Attaques sur pétioles.**

Figure V (*1 sujet*). — **Attaques sur vrille.**

Figures VI et VII (*2 sujets*). — **Attaques sur jeunes pousses et sur sarment adulte**

Figure VIII (*1 sujet*). — **Jeune raisin partiellement desséché avant la floraison à la suite d'attaque de la vrille.**

Figure IX (*1 sujet*). — **Jeune raisin attaqué aussitôt après la floraison**

Figure X (*1 sujet*). — **Raisin adulte partiellement attaqué avant la véraison.**

Figure XI (*1 sujet*). — **Raisin adulte complètement attaqué et desséché.**

Figure XII (*31 sujets*). — **Etudes de grains isolés avec taches à différentes périodes de développement, depuis la première attaque jusqu à la dessiccation complète (avant la véraison); attaques après véraison; développement secondaire de fructifications sous la peau et sur la pulpe même du grain, etc.**

Prix de la planche, **6 fr. 50** franco.

En vente aux Bureaux du Journal

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (**M.-et-M.**)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins**.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZÉVILLE, près Nancy

Les Grandes Pépinières de Vigne DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON O✱ **& Fils aîné**

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

ACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

OUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

ENGRAIS COMPOSÉS

pour VIGNES et toutes cultures

Les plus belles récoltes, les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING — **Phosphate africain** concentré, atomique — Meilleur et meilleur marché que les scories.

Donne avec les matières azotées et potassiques, des engrais composés pour toutes cultures, très actifs et très bon marché.

Très recommandé pour la préparation des marcs-engrais.

Dosage garanti pour cent : **26 d'acide phosphorique insoluble.**
Finesse garantie : **Moins de 25 °/₀ de refus au tamis n° 200.**

MICROPOTASSIQUE SCHLŒSING — Engrais phosphaté et potassique très avantageux, poussant vigoureusement à la production.

PYRALION

SOUVERAIN contre

FOLLETAGE ou MORTALITÉ, PYRALE

Détruit aussi beaucoup de COCHYLIS, EUDÉMIS, etc...

SOUFRE GLORIA SCHLOESING

A COMBUSTION SANS COULURE

pour le mèchage des fûts, le sulfitage des vendanges, le mûtage des moûts, etc., etc.

Supprime les Mèches soufrées, le Métabisulfite et les Solutions sulfureuses.
Ce soufre est maintenant adopté par la presque totalité des **Viticulteurs, Cavistes, Négociants en vins**, etc.

Demandez les Notices explicatives envoyées franco.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 48 ✓ Dimanche 29 Novembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.

G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches

et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun

Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces

A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

H3

MISSOURI BOTANICAL RECEIVED

LIBRARY

Le Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX

CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE

COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L.)

rent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs

ects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon.

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, 2 fr. 50 franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propr^res à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

24me année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement disponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1er choix.

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. LÉTOURNEAU, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS

J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes. — Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

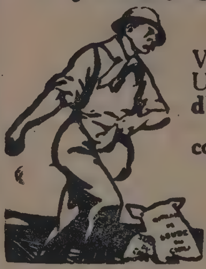
CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili



(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**, Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 337. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*
à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

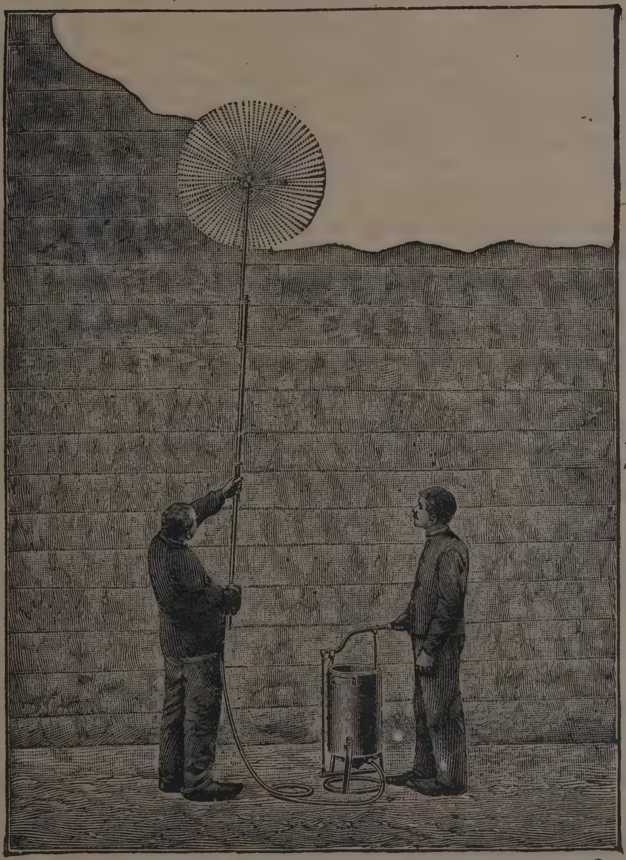
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite
JACQUEMIN Succès COMPLET
aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) :
Sur la **Bouillie U.U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin** pour Vins.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN).
MALZÉVILLE, près Nancy

MAISON FONDÉE EN 1894

Les Grandes Pépinières de Vigne
DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON O✱ **& Fils aîné**
Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

A VENDRE

400.000 très beaux Racinés 1202

Prix avantageux pour grosses quantités

PAUL GROS & C°

13, avenue Pasteur ALGER.

46e Année. - N° 48 | 29 Novembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — Traitement d'hiver de l'Oïdium ; — Porte-greffes à expérimenter ; — Encore la sécheresse ; — Raisins à goût américain.
Pierre Larue .... A Dijon, capitale gastronomique.
A. Bonnet............... Sur les meilleurs porte-greffes pour producteurs-directs.
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Concours-exposition de vins nouveaux du Beaujolais.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Traitement d'hiver de l'oïdium

L'Oïdium s'est déclaré cette année avec beaucoup d'intensité ; ses dégâts n'ont pu être toujours arrêtés par les soufrages habituels, et de tous côtés, du midi de la France comme du centre et de l'ouest, nous recevons des lettres telles que celle-ci :

« Je vous serais très obligée de me dire s'il y a un traitement d'hiver à faire aux souches qui ont été atteintes par l'oïdium :

J'ai eu de l'oïdium dans une partie de mes vignes, cet été dernier, et ces vignes ont eu 50 centimètres d'eau pendant 3 semaines en octobre. S'il était possible de prévenir le retour de cette maladie, par un traitement d'hiver, je voudrais bien le faire. On m'a conseillé de badigeonner le pied de vigne avec de la chaux, Est-ce efficace ?

2° Mes vignes étant atteintes d'une légère chlorose, puis-je sans inconvénient répandre au-dessus du fumier, à 25 centimètres de la souche, 500 grammes de sulfate de fer, ou dois-je limiter la dose à 250 grammes ? »

En vous remerciant d'avance, je vous prie de recevoir etc.

F. (Oran).

L'oïdium de la vigne — il n'en est pas de même pour ceux d'autres arbres ou arbustes — passe l'hiver sous deux états : 1° à l'état

de mycélium dans les yeux latents de l'année ; 2° à l'état de périthèces, c'est-à-dire de boule creuse contenant des spores.

Si sous ce dernier état, il était très abondant, il y aurait des mesures à prendre à l'arrière-saison et pendant l'hiver et consistant : 1° en une taille un peu précoce, avant la chute des feuilles, amenant la disparition des feuilles et sarments — qu'il conviendrait de brûler de suite — sur lesquels ces périthèces se trouvent ;

2° De badigeonner les sarments réservés à la taille avec une solution corrosive analogue à celle employée contre l'Anthracnose, savoir : sulfate de fer 35 kilos ; acide sulfurique 3 kilos ; eau 100 litres.

L'expérience a été faite il y a bientôt une vingtaine d'années sur des vignes qui, du reste portaient des périthèces. Résultat : au printemps suivant autant d'oïdium sur la partie traitée que sur les témoins.

Le badigeonnage au sulfate de fer acide a donc été ici inactif. Notre correspondant peut tout de même l'appliquer : il lui aidera à combattre la chlorose et sera peut-être aussi efficace que 500 grammes de sulfate mis au pied des souches.

On ne peut donc, au moins pour le moment, compter sur l'efficacité de ce procédé contre l'oïdium ; et il faut surtout compter sur les soufrages du printemps, qui doivent agir merveilleusement en Oranie.

Dans les régions pluvieuses ou peu ensoleillées, il n'en est pas de même. Il faut du soleil pour que le soufre agisse ; mais du soleil, il y en a tout de même de temps en temps, et c'est pendant ces éclaircies qu'il faut soufrer.

Il faut surtout, lors du premier soufrage qui doit être fait dès que les jeunes rameaux ont de 15 à 20 centimètres, employer des quantités convenables. Les petits soufflets de ces régions n'en donnent pas assez. Qu'on utilise les sabliers, puis, quand la végétation sera plus forte et palissée sur fil de fer, les soufflets à grand débit. Et enfin qu'on suive de près la marche de la maladie et qu'on n'attende pas que le mal soit très developpé pour essayer de le supprimer.

Porte-greffes à expérimenter

On nous écrit :

« J'ai un plantier de vigne de 6 hectares ou les franco-américains ne donnent plus suffisamment en terrain maigre se tassant 1/2 coteau, petite pente vers le sud, le 3309 s'y chlorose, il me faut le renouveler.

J'ai recours à votre haute expérience et viens vous demander de m'indiquer parmi les Rupestris × Berlandieri ou autres 8 ou 10 numéros de porte-greffe les plus vigoureux et fructifères qui puissent y convenir.

Je ferai un champ d'expériences où le même numéro occupera quatre lignes côte à côte et, dans 4 ou 5 ans, me donnera des indications sur le ou les numéros convenant le mieux au sus-dit terrain ».

C. B. (Var).

Dans les conditions de terrain indiquées par notre correspondant du Var, et de climat, qui est plutôt sec, il faut renoncer à l'emploi des Vinifera-Rupestris qui, sans le phylloxéra, s'y comporteraient fort bien. Et puisque 3309 s'y chlorose, il faut des porte-greffes résistant à la chlorose, en même temps qu'au phylloxéra.

Le Rupestris du Lot, qui réunit ces deux conditions, peut être essayé. C'est le porte-greffe des terrains maigres, surtout s'ils sont profonds ou pénétrables aux racines ; peu profonds et sur sous-sol impénétrable, il souffrirait de la sécheresse, comme 3309 du reste.

Les Rupestris-Berlandieri tels que 251-60 Couderc, 99, 110, 57 Richter, sont plus indiqués pour ces terrains. Leur puissant système radiculaire, qui trace plus qu'il ne s'enfonce, leur grande vigueur les désignent pour les terrains maigres et superficiels. Riparia-Berlandieri, au moins quelques-uns d'entre eux tels que le 161-49 Couderc devraient y donner aussi des résultats satisfaisants. Ne pas oublier cependant qu'ils poussent à la production, un peu comme le Riparia, dont ils ont sensiblement la vigueur et, par suite, qu'ils doivent être alimentés copieusement et régulièrement.

Essayer soi-même dans sa terre les divers cépages qui paraissent devoir s'y bien comporter, c'est le meilleur moyen de se renseigner exactement sur les qualités et défauts de chacun d'eux et de bien choisir. Tous les viticulteurs devraient avoir leur petit champ d'expérience ou ils placeraient les « nouveautés » qui, à priori, paraissent présenter de l'intérêt.

Les terrains maigres existent dans toutes les situations. En voici un autre qui est situé au bord d'une rivière, l'Aude, mais qui rapetisse son lit au cours de l'été, justement quand elle devrait plutôt l'élargir dans l'intérêt de la végétation qui la borde :

« Abonné au *Progrès Agricole* depuis de longues années, je vous serais bien obligé si vous vouliez bien me renseigner sur le porte-greffe et le greffon qu'il conviendrait d'employer sur le terrain ci-après désigné :

1° La terre a été défoncée à la machine à 0 m. 70 environ ;

2° Elle est située sur le bord de l'Aude, très sablonneuse et craint beaucoup la sécheresse ;

3° Elle avait été plantée auparavant avec du 101¹⁴ et greffée avec du Gros noir.

Le résultat était pitoyable.

A côté une vigne plantée avec du 3309 greffé avec Carignan, et une deuxième plantée avec Rupestris et greffée avec Aramon ne donnent pas de meilleur résultat.

Quel est le porte-greffe et le greffon qu'il conviendrait d'employer ?

Ou vaudrait-il mieux d'employer un producteur-direct et, dans ce cas, lequel ?

A. R. (Aude).

Là, pas de phylloxéra à craindre, mais terre très maigre parce que lavée par les eaux. Craignant la sécheresse, probablement surtout à cause des dimensions trop fortes des grains de sable. Il y faut y employer des porte-greffes vigoureux à fortes racines et 1202, 93-5 Couderc y paraîssent plus spécialement indiqués.

« Etant en train, ici en Gironde, de refaire tous les ans un coin de vieilles vignes qui ne rapportent plus, je suis à la tâche et viens vous demander vos précieux conseils sur les deux numéros d'Aramon-Ganzin, 1 et 9.

Dites-moi, je vous prie, Monsieur le Directeur, quels terrains qui conviennent le mieux à l'un et à l'autre et la différence qui les caractérise au point de vue fructification ?

Pourrait-on mettre aussi bien dessus, du blanc comme du rouge ? et les cépages à grand rendement seraient-ils préférables à des cépages plus fins ? Sur l'un comme sur l'autre numéro ? »

N. (Cartelègue, Gironde).

La commune de Cartelègue a toutes sortes de terrains, des argilo-calcaires, des terres fortes argileuses et des terres sablo-argileuses, reposant plus ou moins sur un sous-sol pierreux ou argileux. Dans la Gironde, en raison du climat humide, le phylloxéra n'est pas très redoutable. Cependant dans les deux premières sortes de terre, surtout si elles ont pour sous-sol des cailloux, il est à craindre que les deux Aramons Ganzin, surtout le n° 1, n'y soient pas assez résistants. Mais dans les terres sablo-argileuses, ils tiendront certainement longtemps.

Ils peuvent porter évidemment toutes sortes de greffons, les fins et les autres. Mais sur des sujets puissants, les fins cessent en partie de l'être ; les sujets faibles leur conviennent spécialement. C'est donc les cépages à gros rendements que notre correspondant doit préférer pour les sujets qu'il se dispose à planter.

Encore la sécheresse

« La lecture de votre chronique du 8 novembre, « sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter », m'a fort intéressé, car j'ai une de

mes vignes — qui est presque mon champ d'expérience — qui me donne pas mal de préoccupations. Veuillez m'excuser si je suis un peu long, mais je dois vous donner tous les éléments du problème afin que vous puissiez juger en connaissance de cause.

Cette vigne renferme environ 1.700 souches. Elle est restée en champ de 1873 jusqu'en 1913, par conséquent les échecs qu'elle fait subir à la culture ne doivent pas être imputés à la culture continue de la vigne.

Je plantai donc dans cette vigne :

	1300	souches	de Riparia × Rupestris 3309
	140	—	de Riparia × Rupestris 101-14
	55	—	de Riparia-Gloire.
et	200	—	de Rupestris du Lot.

Ce dernier était placé dans le haut de la terre, dans la partie la plus calcaire dans le sous-sol duquel se trouvent ce qu'on appelle ici en patois de *laousos*.

Les premières années, il fallut badigeonner, ce qui n'empêcha pas quelques souches de devenir rabougries et même de mourir (cela surtout dans la partie basse où est le 3309).

Voici les récoltes que j'ai tirées de cette vigne (en comportes) :

1915 (mildew)	1
1916	15
1917	60
1918	71
1919 sécheresse	47
1920	93
1921	87
1922 sécheresse	81
1923 —	67
1994 —	60
1925 —	38

Cette dernière récolte ne doit pas être comptée ainsi. L'année dernière, voyant le peu de résultat que j'obtenais dans ce qui est considéré comme de l'excellent terrain (quand cette vigne n'était pas plantée, la terre faisait de très belles luzernes ainsi que de la belle avoine), j'ai arraché : 1° tout le Rupestris et 2° 7 rangées dans le milieu du 3309 (pour prendre la moyenne de la terre), soit en tout 350 souches environ. Cependant, il n'y aurait guère eu plus de 45 comportes en tout si on n'avait pas arraché.

Comme vous pouvez vous en rendre compte par le tableau précédent, le grand coupable, c'est la *sécheresse*, car je fume tous les ans et plutôt copieusement. D'ailleurs, la vigne est très belle jusqu'en juillet, mais à partir de ce moment-là, la récolte décline tous les jours. Cette année-ci, notamment, une partie des raisins étaient *secs*.

Après m'être renseigné, j'ai replanté la partie arrachée, après défonçage à la pioche à 0m50.

Un de mes amis ayant essayé, avec succès, le 161-49, j'en ai planté trois rangées et une partie occupée auparavant par le Rupestris, ensuite j'ai remplacé les deux rangées suivantes avec de l'Aramon Rupestris Ganzin n° 9

et enfin les deux dernières avec du 420 A. J'avais l'intention d'arracher encore deux rangées à la suite de ces sept et d'y mettre du 150-15.

Cela fait sept plants que j'ai mis dans cette terre, dont quatre n'ont pas donné satisfaction. Je dois aussi vous dire que l'année dernière j'ai fait analyser un échantillon de terre pris dans la partie nord (où était le Rupestris-Lot) et que le chimiste m'a indiqué une teneur de 27 o/o en calcaire.

Cette vigne est greffée en Aramon et il y a quelques souches de Grand noir de la Calmette qui n'ont pas plus résisté que le premier à la sécheresse. J'aurais l'intention de regreffer toute la vigne en Terret-Bourret. Quel est votre avis ? Je pourrais ainsi profiter du changement de temps qui se produit généralement à l'équinoxe d'automne. »

G. A. (Hérault).

Les essais de notre correspondant sont très intéressants et pourront utilement le guider dans quelques années. Il pourrait y ajouter, surtout à cause du pouvoir chlorosant du terrain, les Rupestris Berlandieri qui se trouvent actuellement dans le commerce. Il est à craindre que Aramon Ganzin n° 9 n'y soit pas assez solide.

Dans la région méridionale et sans doute aussi ailleurs, les brouillards ou les pluies de fin septembre font gonfler les grains quand ils n'ont pas été trop endommagés par la sécheresse, et ils peuvent se gonfler surtout si leur maturation n'est pas achevée à ce moment. Mûrs, ils ne se gonflent point aussi facilement.

Par suite, il y a trois moyens d'éviter les effets de la sécheresse, par l'emploi : 1° de cépages ultra précoces, qui mûrissent avant la saison très sèche, mais qui généralement ont plutôt des petits grains ; 2° de cépages peu sensibles à la sécheresse, et l'un des plus remarquables est le Cinsaut ; 3° de cépages tardifs tels que Terret-Bourret, Servan vert, etc.. Terret-Bourret est tout particulièrement employé dans les sols graveleux et pierreux, sans terre végétale, semble-t-il, des environs de Vendres, et il y donne de bons résultats.

Un cépage grec, le Caristino, tardif comme Terret-Bourret et sensible au Mildiou comme lui, à belles grappes à grains rosés, apparaît longtemps porteur de petits grains. Mais vers la fin des vendanges, tous ces grains grossissent et même très vite, si bien que ce cépage est un bon producteur pour les terres sèches.

Raisins à goût américain

« J'ai lu sur le *Progrès Agricole et Viticole* du 1er novembre qu'un de vos correspondants demande des boutures de Concord.

Je pourrais en disposer, et j'ai même du vin. Quant au Martha, je ne crois pas qu'on puisse en trouver beaucoup en France.

J'ai connu ce plant chez M. Aimé Champin au château de Sallettes qui l'avait en collection et ne l'avait pas propagé, étant le plus foxé de tous les plants américains.

En rose, à goût foxé, j'ai conservé : le Jona, Jefferson, Excelsior et Delaware.

Fortuné Gleize,
Propriétaire-viticulteur à Portes-en-Valdaine
par Labégude-de-Mazenc (Drôme).

On trouvera aussi du Bobal chez M. le marquis d'Exea, à Sérame (Aude).

L. Ravaz.

Erratum. — Le *Journal Officiel* publie l'erratum suivant, au tableau des vins d'octobre (reproduit dans le *Progrès* du 22 novembre) :

Stock commercial en Algérie :

Oran : 1.017.818 hectol. (au lieu de 1.917.818).

Total pour l'Algérie : 1.376.916 hectol. (au lieu de 2.276.916).

A DIJON, CAPITALE GASTRONOMIQUE

Quinzaine de Novembre 1925

« Demandez-nous pourquoi nous sommes régionalistes au point de ne rien vouloir accepter, ni en produits, ni en leçons des Parisiens ?

« C'est parce que nous voulons rester nous-mêmes, garder notre originalité, notre art, demeurer « truculents », dans un siècle où un tas de gens rasés, raseurs et sinistres, ramenant tout aux « affaires » voudraient faire de la France une sous-Amérique, triste et bête à mourir d'ennui », écrit notre Gaston bourguignon.

La Bourgogne surtout, avec ses plateaux calcaires aux herbes rares où paissent de fins agneaux, avec ses coteaux si nus en hiver, mais où un chaud soleil mûrit les baies des cassissiers, des framboisiers, des cerisiers et des grappes, est le pays de la qualité plus que de la quantité, la patrie des gourmets et non des gloutons.

Parmi les

Meilleures sont les chastes épousailles
D'un vin bourguignon, gorge de pigeon,
Arrosant, joyeux, d'exquises volailles...
Il n'est de pays gourmet que Dijon.

C'est par de la poésie que Roger Pochard appelle à la cinquième session gastronomique l'univers entier.

Et la foule de répondre pour venir en pèlerinage chacune des quinze jour-

nées aux menus variés dans le charme intellectuel comme dans le plaisir physique.

Nous disons « journées » car les logements sont introuvables pour la nuit. Il faudrait ouvrir les Universités, les cathédrales de cette ville aux cent clochers pour abriter ceux qui voudraient rester.

Ainsi les Dijonnais ne seraient plus « les derniers du monde » à chanter quand ils en ont envie, et à rêver devant un vitrail caressé par un rayon de lune.

*
* *

La foire gastronomique a fait éclater l'enceinte monumentale de ses premières assises.

Il lui a fallu émigrer sur l'immense avenue du Parc et là, les tentes aux qualificatifs orientaux ou cynégitiques :

Hall A, Hall I, Hall O...,

sont flanquées d'une garde qui ne craint ni la pluie, ni le soleil, ni le froid. Cette garde, c'est l'artillerie de la terre, la machine agricole.

Que nous sommes loin de Paris où la place est si chère ! Un exposant se développe sur un hectomètre !

Fastidieuse serait l'énumération de ces instruments devenus classiques et venus de tous les points de la France, de l'Angleterre ou de l'Amérique du Nord.

Nous ne pouvons nous empêcher de remarquer la rareté des instruments viticoles, rareté toute relative d'ailleurs.

Mais ils étaient par dizaines quand les « agricoles » étaient par centaines.

Et cela correspond à la proportion de superficie cultivée en vigne. Là encore la qualité du cru a le pas sur la superficie viticole.

Comme la plupart des côtes réputées, celle de la Côte-d'Or n'offre pas beaucoup plus d'un kilomètre de largeur en projection horizontale.

Mais quelle intensité de vie sur ce glorieux ruban ! Quelle assiduité de culture au point que le vigneron connaît chacune des souches de ses vignes. Il n'a besoin pour les cultiver que de peu d'outils.

Le traitement des maladies en exige de perfectionnés. Mais pour les pulvérisateurs encore — presque tous construits à Villefranche-sur-Saône, — notre attention a été appelée surtout vers les nouveaux dispositifs à acide sulfurique.

N'hésitons pas à les employer sur les plateaux calcaires. Le sol ne risque guère de s'acidifier....., mais peut-être aussi les mauvaises herbes sont moins « terribles » qu'en climat doux et sol plus fertile ?

Le blé est sain, il est bon, il est dense comme tous les produits de Bourgogne. Et le constructeur Dijonnais d'appareils de nettoyage des graines nous confirme qu'il est de plus en plus gros.

La campagne pour la sélection du blé menée depuis dix ans a déjà porté ses fruits. On demande des mailles de plus en plus fortes aux cribles. C'est une constatation qui vaut mieux que beaucoup de statistiques.

Le grain étant récolté, il faut le battre. La Bourgogne a ses constructeurs de petites batteuses trépigneuses (à trottoir sans fin) ou moto-batteuses que bientôt possèdera chaque fermier isolé pour garder son personnel en hiver et travailler en famille. C'est une orientation inverse de celle de l'industrie qui voit toujours plus grand — souvent trop grand hélas, depuis la guerre !

Une constatation faite à la Foire de Dijon c'est le nombre considérable de

visiteuses rurales. Et toutes sont éclairées, toutes ont lu des revues techniques, toutes questionnent, montrant que ne les effraient plus les termes de mécanique, de chimie ou d'électricité.

Pour le ménage, on présentait beaucoup de choses, en particulier des machines à laver. On revient aux cuviers en bois qu'on a l'audace de chauffer par en dessous. Et ils ne brûlent pas — à moins qu'on ait omis de remplir d'eau la chaudière !

Bientôt on fera la lessive dans un salon. Et sur le réseau rural de la Côte-d'Or, illustré partiellement à l'exposition, se brancheront tous ces petits instruments apportant à la ferme du répit pour la fatigue ou de la propreté tant jalousée sur la ville. Une société dijonnaise ne présente-telle pas l'électricité comme « bonne à tout faire » ?

Quant aux hommes, ils contemplent surtout les nombreuses machines animées, en particulier les scies à bûches, les fendeuses, les pompes, les tracteurs, les automobiles qui présentaient du reste des facies peu agricoles.

Pour les appareils d'arrosage continu nous ne restons plus en retard sur l'Allemagne.

Parmi les charrues, se développe surtout celle des bisocs et des brabant simples. Le bois y cède presque entièrement la place à l'acier.

*
* *

A côté de ces machines que les commissaires sont heureux de trouver pour donner du « volume » sans frais à leur exposition, s'abritaient sous des tentes le matériel pour artisans, la machine-outil, et le matériel des petites industries alimentaires : boucherie, charcuterie, conserves, complétées naturellement par l'emballage. Les employés aux transports sont réputés si gourmands qu'on s'ingénie à des fermetures inviolables.

— Mais la gastronomie !

— Patience nous y arrivons, nous y arriverons.

Mais il nous faut rester un peu dans le domaine de l'indigestible.

Le bois ne sert pas qu'à faire des caissettes pour les truffes, il sert aussi à la pâte à papier et d'adroits artistes sculptent des planches pour répéter sur ce papier les louanges des produits de Bourgogne. Dijon a ses revues d'art ou de critique.

Leurs articles ne dédaignent pas l'art de la bouche, plus fine elle-même que le gaster (estomac). Il faudrait trouver autre chose que le mot « gastronomie » pour désigner la satisfaction donnée aux organes sensoriels supérieurs.

Il est vrai que les vrais gastronomes — ceux qui savent manger — savent éviter les digestions laborieuses et l'ébriété pessimiste.

Dijon possède aussi des Académies..... Mais la gastronomie ?

— Nous y sommes : ces Académies prêtent leur concours à la foire gastronomique.

D'éminents savants intéressent les visiteurs à l'histoire des crus. M. Gatheron a présenté un soir le diagnostic des « Pinots ».

Un poste d'émission de téléphonie sans fil répand les bienfaits de la Bourgogne et instruit même les bourguignons. C'est ainsi qu'il y fut traité de la culture du houblon.

Il fut également traité dans l'amphithéâtre de la Faculté des lettres : de l'hygiène à la campagne, de l'Alsace gastronomique.

*
* *

Les stands de dégustation « liquide » étaient nombreux.

D'abord les bières brassées à Dijon avec les houblons de la vallée de la Tille, puis les liqueurs, en particulier le cassis (1).

La crème de cassis renferme uniquement de l'eau-de-vie, du sucre et l'infusé du fruit. Elle doit avoir du « gras » mais non de la viscosité, s'attacher au verre légèrement mais non au point de « voler » le buveur comme on voit certains produits « de fantaisie ».

Beaucoup d'autres liqueurs accompagnent le cassis, mais elles ne sont pas spéciales à la Bourgogne.

Les grandes marques régionales s'étaient données rendez-vous à Dijon, de même que les grandes marques de Champagne. Leur stand ont ceci de particulier qu'on n'y déguste rien. C'est un salon décoratif. Le représentant se contente « d'entretenir » les commerçants détaillants et de prendre les commandes. L'un d'eux nous disait cependant être fatigué du métier et pouvoir céder son « portefeuille »..... contre une petite fortune !

On voit ce que la propagande suivie durant un demi-siècle arrive à produire — quand par ailleurs la qualité se respecte.

A l'autre extrémité de la propagande se trouvent les coopératives de vignerons telles que : Syndicat de la côte Dijonnaise, Fédérations des caves coopératives de vins fins de la Côte-d'Or, Union des 130 propriétaires de Gevrey-Chambertin. On range des bouteilles sur des rayons et on offre à déguster..... et l'on cause et l'on aime à causer avec ceux qui savent ce que c'est que la vigne.

Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,
De peine, de sueur et de soleil cuisant.
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;
Mais je ne serais point ingrat, ni malfaisant.

... c'est le vin qui parle par Baudelaire.

On échange des impressions œnologiques, on fait connaissance, on s'apprécie comme on apprécie le vin — mais en vend-on beaucoup ?

Ah ! pourquoi le vigneron doit-il se mettre camelot, imiter ceux qui rendent mousseux des vins sans grand caractère et savent les placer dans le gros public par leur luxe, par leur mouvement, par leur connaissance — non du vin — mais de la psychologie de l'acheteur !

Et ces nobles vins de la Côte-d'Or semblaient écrasés sous le flot grandissant des exposants venus de Champagne, d'Anjou, de Touraine et d'Alsace.

Il leur faut trouver dans cette concurrence même des idées nouvelles pour la lutte économique.

Comme les exposants groupés dans l'Union de la viticulture et du commerce Charentais, il faut expliquer au public ce qu'est un cru. Lui remettre une carte géographique, l'apprendre à lire les étiquettes :

---

(1) Le cassis en Basse-Bourgogne, par P. Larue. Extrait *Progrès Agricole et Viticole*. Prix 2 fr. 50 chez l'auteur à Gurgy-sur-Yonne, chèque postal Dijon 5616.

UNTEL et Cie
NÉGOCIANT
Cognac

ne garantit pas l'authenticité mais donne une adresse, sans indiquer la nature du contenu.

E que dire de celle-ci :

GRAND VIN MOUSSEUX
UNTEL
XXX...-sur-Marne

Elle doit signifier que le vin — d'origine quelconque — a pu être traité par la méthode champenoise, ce que l'on pratique ou peut pratiquer dans tous les pays même non viticoles.

Un exposant avait la loyauté d'offrir à la dégustation des mousseux à 1 franc, du Champagne à 1 fr. 50 la coupe.

En tous cas les Hauts Bourguignons n'ont pas l'idée d'offrir au public des vins inachevés alors qu'en Basse-Bourgogne on s'obstine à essayer des foires aux vins avec des produits nouveaux à peine dépouillés qui ne peuvent être compris que des courtiers, non des consommateurs.

A Dijon la Coopérative s'excusait d'offrir un excellent Chambertin de 1923 n'ayant que quatre mois de bouteilles.

Fort heureusement le Comité de la Foire s'occupe de l'éducation du public : « Celui qui boit le Bourgogne sans chercher la volupté de le respirer n'est pas digne de lui ».

* * *

Passons maintenant à l'alimentation *végétale*. D'après le programme, elle renferme tout ce qui est horticole et apicole.

Beaucoup de miel. Il est vrai qu'on en met dans le pain d'épice en complément du jaune d'œuf.

Peu de fleurs. Il faut féliciter les organisateurs de ne pas avoir absorbé l'attention du public par une exposition de chrysanthèmes. Nous finissons par honnir ces orgueilleux bouquets sans esprit.

L'esprit, c'est ce qui doit dominer, c'est ce qui domine en Bourgogne. Telle maison de vins possède comme marque de fabrique une tête de vigneron édenté, mais dont le regard, les sourcils élevés prisent la délicatesse d'esprit.

Par contre, il semble qu'on aurait pu rencontrer davantage de fruits frais.

L'art gastronomique à Dijon est peut-être un peu confiné dans les officines et les offices, dans les laboratoires et les usines.

C'est ainsi que les confituriers déformateurs des fruits, cherchent à décourager nos femmes de continuer la fabrication domestique de nos grand'mères : « Il faut bien reconnaître que nous étions indulgents à leurs imperfections, que nous leur pardonnions aisément leur goût de cuit, et que nous admet-

tions qu'elles fussent trop sucrées, même cristallisées et parfois moisies ».

Merci pour grand'mère ! Mais ce qui nous rend indulgent c'est que nous savons ce qu'il y a dans la confiture.

Nous savons aussi que le fruit ne nous coûte le plus souvent que la peine de le cueillir.

Nous savions, en effet, que l'eau qui entre dans la conserve industrielle est soigneusement stérilisée, ce qui lui permet parfois d'entrer en proportion... disproportionnée avec la nature.

Cela ne nous empêche pas d'acheter des confitures quand les fruits manquent ou que le temps a manqué au moment de la récolte.

Que les confitureries veuillent bien nous excuser, mais leur notice dépare la note poétique et traditionnaliste qui domine la propagande technique du Comité.

*
* *

Ce ne sont pas les fabricants de moutarde qui veulent renier la tradition. Ils affirment que l'étymologie de ce mot (qui traduit sinapis !) vient de ce qu'elle est faite entièrement avec le moût d'un cépage qu'on ne trouve qu'en Côte-d'Or et qui mûrit si tard qu'il ne mûrit jamais, d'où son nom de verjus.

« La vigne, mère du vin, grand'mère du vinaigre, bisaïeule de la moutarde de Dijon et la graine de moutarde se sont rencontrées de tout temps en abondance et de qualité supérieure dans notre Bourgogne ».

Le verjus donne à la moutarde son goût de cru et possède en outre le mérite d'épaissir et tenir la pâte épaisse ainsi que de développer et fixer mieux que nul autre l'essence de moutarde, le sulfocyanate d'allyle, volatil à l'excès, procurant à la moutarde « force » et brevet de longue conservation :

« Il n'est moustarde que à Dijon ».

Beaucoup de consommateurs ignoraient que la moutarde fut un produit viticole !

*
* *

Viticoles aussi

> Ce sont les escargots qu'on trouve dans les parchées,
> Les escargots ouverts, les escargots bouchés.

Les parchées ou perchées, sont les rangées d'échalas dans l'Yonne, patrie du poète Fernand Clas.

Mais il y a sous-production. Les vignes ne suffisent plus, il a fallu créer des escargotières. Celles de Chenove exposent un parc en miniature où l'on voit depuis le « naissain » d'escargot jusqu'à l'énorme coquille qui fait prime.

C'est à l'automne que l'escargot se mure dans sa coquille et peut s'y conserver jusqu'en mars.

On le jette dans l'eau bouillante et salée. Au bout d'un bon quart d'heure on le retire de sa coquille et détache l'intestin. Cependant on a préparé un court bouillon bien assaisonné. On y met à mijoter l'animal nu durant une demi-heure.

Ensuite on introduit dans les coquilles lavées un grain de beurre salé et pétri de persillade à l'ail haché très fin. Puis on place l'escargot et obture avec le beurre.

On range les coquilles pleines l'ouverture en haut dans un plat renfer-

mant un demi-centimètre de vin blanc ou de vinaigre et place le tout dans un four chaud au moment de servir.

> Viens, je veux te saisir brûlant entre mes doigts,
> Avec les précieux égards que je te dois.

C'est en piquant les escargots qu'on juge s'ils sont assez cuits, c'est-à-dire tendres.

Comme pour les huîtres, l'appétence et la digestion sont favorisées par les vins blancs secs et bouquetés de Chablis et Meursault.

* * *

L'exposition gastronomique renferme chaque jour des pièces montées par les chefs de cuisine. L'eau vient à la bouche de les contempler. Mais le visiteur ne peut que se rejeter sur les stands où l'on déguste les fromages, les charcuteries, les biscuits, les truffes, enfin tout ce qui peut constituer un repas froid... sans pain.

Il ne perdra rien, du reste, pour attendre l'heure du déjeuner ou du dîner : Tous les hôtels et restaurants de catégorie moyenne servent le même menu, publié un mois à l'avance.

Voici les plats bourguignons de quelques déjeuners :

Matelotte bourguignonne (poisson)
Tournedos forestière

—

Escargots de Bourgogne
Fricassée de poulets vigneronne

—

Jambon persillé
Baron d'agneau Montmuzard

Au sujet des agneaux dont la Bourgogne est riche, s'est introduite la coutume, chez certains bouchers, d'indiquer la ferme dont ils sont originaires. Voilà une collaboration profitable aux agriculteurs et qui indique que la viande n'a pas trop voyagé.

Continuons les menus méridiens :

Tête de veau gastronome (veau savant ?)
Civet de lièvre au Pommard

Pommard est un cru de vin rouge célèbre qui n'a rien à voir avec le cidre complètement absent de la quinzaine gastronomique.

Friture de la Saône
Œufs pochés au Volnay

Le vin n'est pas le seul produit de la vigne qui entre à la cuisine :

Poulardes rôties au feu de sarment

Ce feu pétillant va nous permettre d'attendre le dîner :

Jambon rôti au Meursault

ou bien

Canards aux navets

ou encore

Brochet glacé au Châblis
Caissettes de cervelle au Montrachet

La guerre ayant multiplié les sangliers dans les forêts Bourguignonnes, les cuissots de marcassins (jeunes sangliers) ne sont plus rares.

Et ces plats distingués encadrés de légumes sainement préparés, précédés d'un potage et suivis d'un fromage bourguignon constituent des repas offerts à dix francs, vin en sus.

Il ne faut pas être aussi riche pour bien vivre à Dijon qu'à l'Exposition des Arts décoratifs.

On veut que tout le monde participe à la cuisine bourguignonne.

Si les vieilles bouteilles de grands vins coûtent vingt francs. Il en est de respectables à partir de dix francs.

L'âme du vin s'adresse aussi aux travailleurs avec Baudelaire :

Les coudes sur la table et retroussant tes manches,
Tu me glorifieras et tu seras content.
J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs
Et serai, pour ce frêle athlète de la vie,
L'huile qui raffermit les muscles des lutteurs.

* * *

A côté de ces excellentes choses, la Bourgogne possède d'excellentes gens sains, joyeux, d'esprit indépendant dont le type est précisément le fondateur de la Foire gastronomique, Gaston Gérard, maire de Dijon, «*nôtre*» Gaston, plus technique que politique, auquel les viticulteurs de toute la France doivent déjà une reconnaissance éclairée.

Il s'en fut porter la bonne parole en Belgique, et Belges et Luxembourgeois répondent chaque année en foule à l'invitation.

Il s'en fut combattre pour le vin dans les pays « secs » et septentrionaux de Scandinavie, et nous a ramené les dégustateurs canadiens.

C'est déjà un grand homme — de la taille de Napoléon — et qui laisse imprimer sa louange en chansons :

Pour vanter l'cassis, la moutarde
Et nos grands vins, notre Gaston
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
A l'étranger fait des ballades
Pour les intérêts de Dijon
Tonton, Tontaine
et Tonton

—

Aussi Gaston fait des merveilles
En débouchant ses vieux flacons
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
Les buveurs d'eau baissent l'oreille
Et font gaiement leur soumission.
Tonton, Tontaine
et Tonton

Puis à la Foire Gastronomique
Qu'est son enfant d'prédilection
Tonton, Tonton, Tontaine
et Tonton
Avec un zèle apostolique
Il invite toutes les nations
Tonton, Tontaine
et Tonton

Dijon et son Maire donnent à toutes nos régions de France un noble exemple.

Cette propagande spirituelle et de bon ton, littéraire et saine, française en un mot, nous semble devoir être imitée de préférence à celles qui se basent sur des analyses chimiques, des statistiques officielles... et des certificats médicaux.

Gurgy-sur-Yonne, novembre 1925.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université de Paris.
Ingénieur agronome.

SUR LES MEILLEURS PORTE-GREFFES

POUR PRODUCTEURS DIRECTS

A l'heure ou la question de l'incorporation des Producteurs Directs au vignoble français semble se poser pour de certains viticulteurs, il nous a paru utile de résumer ici les observations recueillies relativement aux porte-greffes les plus recommandables pour l'utilisation par le greffage des Producteurs Directs les plus appréciés.

On sait, en effet, que la plupart de ces derniers ne sont généralement pas doués de la résistance phylloxérique suffisante pour en permettre l'emploi judicieux dans tous les terrains et milieux. L'expérience acquise à ce sujet a justement permis de reconnaître que ce sont précisément les variétés de Producteurs Directs les plus productives et les plus recommandables qui nécessitent le concours du greffage sur porte-greffes résistants pour développer au maximum leurs aptitudes fructifères et pour être assurées d'une durée sinon illimitée du moins analogue à celle des greffes Vitis Vinifera sur sujets résistants et pratiquement assez prolongée pour rendre leur emploi avantageux.

Seuls semblent pouvoir se dispenser utilement du greffage, les Producteurs Directs destinés à des régions plus ou moins septentrionales et à des terrains dont la nature physique constitue par elle-même un obstacle au développement du phylloxéra.

La question de leur greffage se pose donc dans la généralité des cas, notamment pour le vignoble méridional où l'on sait que, contre toute apparence, le phylloxéra n'a jamais désarmé et reste une menace pour les vignes dont l'origine traduit l'insuffisance vis-à-vis du puceron dévastateur.

Il y a donc lieu, en général, de considérer les Producteurs Directs comme de simples variétés greffons, et le viticulteur doit se résigner à les greffer

sur sujets résistants au phylloxéra pour leur permettre d'utiliser au maximum les aptitudes dont ils peuvent être doués.

Le problème de la détermination du porte-greffe à adopter ne semble pas d'ailleurs être toujours facile à résoudre, car, plus encore pour que les variétés de Vinifera qui constituaient jusqu'à ces dernières années la presque totalité du vignoble, les deux questions d'adaptation et d'affinité se posent inséparablement dans l'utilisation des Producteurs Directs par le greffage.

Seule l'expérience peut nous faire connaître les assemblages les meilleurs dans telle ou telle condition de milieu ; toutefois, il est évident que l'on aura plus de chance de trouver une bonne affinité entre un porte-greffe et le greffon Producteur Direct qu'on lui fera porter lorsque ce porte-greffe sera lui-même parfaitement adapté au sol.

Du fait que beaucoup d'Hybrides Producteurs Directs valent peu ou beaucoup suivant leur porte-greffe, résultent les avis très différents émis, de bonne foi le plus souvent, sur certains d'entre eux.

Dans la liste des porte-greffes usuels, le 93-5 notamment, à cause de son extrême vigueur, fait perdre la récolte de beaucoup d'Hybrides. Ainsi, tandis que le 4643 sur Lot et 1202 donnait en 1923, 10 kilos par pied dans une plantation que nous connaissons bien, il donnait seulement 500 grammes sur 92-5.

Le 22 A de Baco donnait 120 hect. à l'ha. sur 3309, tandis qu'il donnait seulement 50 hect. sur 93-5. Par ailleurs, nous avons vu quelquefois ce même 93-5 donner satisfaction et porter des récoltes régulières.

En dehors d'une parfaite adaptation au sol et d'une résistance phylloxérique pratiquement suffisante, une bonne vigueur semble nécessaire chez le porte-greffe pour assurer l'alimentation du nombre élevé de grappes qu'il faut faire porter aux Hybrides Producteurs Directs, si l'on veut en obtenir une production intéressante ; toutefois, l'expérience montre qu'elle ne doit pas être excessive, comme c'est le cas pour le 93-5 surtout, et pour les autres franco-américains lorsqu'ils se trouvent plantés dans des conditions de sol très favorables qui ne permettent pas au phylloxéra de les affecter.

Le 3309 donne quelques satisfactions, mais son adaptation est relativement limitée ; c'est jusqu'ici le plus employé dans les terres faciles, en dehors desquelles il n'y a pas lieu d'en faire usage.

Le Riparia-Gloire, le 420/A sont souvent insuffisants aux points de vue vigueur et adaptation, le premier surtout, et ils semblent précipiter le dépérissement des Hybrides, comme cela arrive pour certaines variétés de vignes françaises telles que le Terret, le Morrastel-Bouschet, etc...

Très fructifères dès la première année de greffage, leur végétation décroît rapidement d'année en année et même dans des conditions de milieu qui ne leur sont pas défavorables, ces greffes d'Hybrides sur Riparia et 420/A meurent ou restent dans un état de chétivité qui rend leur culture onéreuse,

Le Seibel n° 1, le 128, le 1020, le 156, le 2007, le 1077, et d'autres parmi les Producteurs Directs anciens les plus connus, nous ont fourni de nombreux exemples de ce dépérissement précoce sur Riparia. Et dans les terres médiocres, le 420/A ne semble pas se montrer bien supérieur, greffé avec les Hybrides plus récents que ceux ci-dessus.

Comme ce sont des porte-greffes très exigeants, ce n'est qu'exceptionnellement qu'il peut être avantageux de les utiliser comme porte-greffes de Directs.

Le 161-49, d'utilisation plus récente, paraît mieux se comporter.

Le Rupestris du Lot doit se montrer souvent trop vigoureux et par conséquent pousser à une végétation exagérée au détriment d'une bonne fructification. On sait aussi que la thyllose frappe plus particulièrement certains Hybrides lorsqu'ils sont greffés sur Rupestris.

Cependant, et à défaut de mieux jusqu'ici, c'est surtout lui qu'on a utilisé, avec le 3309, dans les nombreuses plantations de Directs qui se sont faites au cours des toutes dernières années. Le 7120, — une des meilleures variétés de Directs connues — donne avec le Rupestris du Lot et dans beaucoup de natures de terre, des résultats jugés satisfaisants; c'est, du reste, un des meilleurs greffons parmi les Producteurs Directs, car il n'a pas donné lieu avec les autres porte-greffes à des échecs aussi graves que ceux réservés à beaucoup d'autres numéros.

Nous ne parlerons pas autrement des porte-greffes franco-américains tels 93-5, 1202, Aramon Ganzin, pour lesquels il semble cependant que les Hybrides Directs aient une affinité générale plus solidement établie que pour les Américains purs; c'est qu'à leur égard nous savons qu'existe un point faible, la résistance phylloxérique, sur lequel les viticulteurs ont intérêt à ne pas transiger.

Seul parmi tous les franco-américains connus, le 41/B pourrait être employé en toute certitude au point de vue de la résistance phylloxérique, mais on sait combien il est lent à se développer et sauf dans les terres extra-calcaires, il ne paraît pas qu'on doive recourir à lui pour le greffage des Producteurs Directs.

D'après nos observations, il semble qu'on puisse trouver les qualités de puissance désirées et la tendance à une parfaite fructification, en même temps que l'adaptation très étendue, si nécessaire aux porte-greffes d'Hybrides Producteurs Directs, chez les Hybrides de Berlandieri et de Rupestris dont quelques-uns sont déjà bien connus et largement expérimentés. Cela paraît être aussi l'avis de M. Ravaz, surtout pour les plantations de Directs dans les pays chauds.

Nous ne citerons que pour mémoire les numéros anciens aujourd'hui abandonnés, les 219, les 301, etc..., que la pratique avait reconnus insuffisants dans la plupart des sols, notamment dans ceux pour la reconstitution desquels ils semblaient avoir été créés.

Dans la même catégorie, 17-37, assez ancien, et de belle tenue, 1 et 3 Ecole, plus récents, ne paraissent pas avoir été l'objet d'essais assez nombreux pour donner lieu à des déductions pratiques intéressantes.

Les Hybrides Richter, mieux connus que ces derniers, se sont montrés si largement supérieurs aux premiers Rupestris × Berlandieri et aussi à la plupart, sinon à la totalité des autres porte-greffes, que la grande culture les a adoptés et qu'ils paraissent définitivement appelés à se substituer, dans une foule de terrains, aux porte-greffes les plus usuels. Cela, aussi bien pour les variétés de Vinifera que pour les Producteurs Directs.

En de nombreuses situations, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, notamment, où nous les suivons comparativement avec nombre d'autres numéros, leur supériorité, greffés avec l'Aramon, est d'une évidence frappante. Ils y sont cependant placés dans un sol moyen, ni trop calcaire, ni trop compact, dans lequel d'autres porte-greffes peuvent développer sans entraves toutes leurs aptitudes.

Les chiffres que M. Ravaz a publiés pour l'ensemble de son champ

d'essais, sont à ce point de vue fort significatifs. Nous ne les citerons pas tous, mais pour montrer combien cette supériorité est réelle, nous ajouterons que toutes conditions d'âge, de cépage, de culture... étant rigoureusement égales, la production moyenne par souche, pour une période de six années consécutives, a été de 4 kgs 900 pour l'ensemble des Hybrides Richter en expérience, tandis qu'elle s'est élevée à 3 kgs 311 seulement pour l'ensemble des 20 porte-greffes usuels les plus répandus.

Cela représente une différence de production de 31,4 o/o, chiffre dont il paraît superflu de signaler autrement l'importance dans l'économie générale du vignoble.

Fait remarquable : cette production élevée en raisins sur ces Hybrides à base de Berlandieri et de Rupestris, va de pair avec le développement de la charpente des ceps et de la production des sarments.

Prenant encore les chiffres établis par M. Ravaz, nous constatons que la production moyenne annuelle en sarments, qui est de 630 grammes par pied chez les 20 porte-greffes usuels, atteint 866 grammes par pied chez les Hybrides Richter. La vigueur n'exclut donc pas une productivité intense ; les deux aptitudes vont de pair en ajoutant leurs effets.

Ailleurs qu'à Montpellier, en Algérie surtout, les mêmes constatations favorables ont été faites pour ces Hybrides et les différences sont d'autant plus accusées que les terres dans lesquelles on les constate sont de nature plus ingrate.

Il ne nous est pas possible actuellement de donner des chiffres de production concernant les producteurs directs greffés sur Rupestris × Berlandieri, mais les observations déjà recueillies sur les quelques plantations d'essai qui en ont été faites, paraissent justifier l'espoir que nous avons de les voir constituer des porte-greffes de prédilection pour permettre aux meilleures obtentions de nos Hybrideurs, de développer toutes leurs qualités.

Nous ne pouvons davantage distinguer entre les divers numéros de la collection Richter (R. 31, R. 57, R. 99, R. 110), celui ou ceux qui se montreront supérieurs aux autres vis-à-vis des producteurs directs ; ce qui semble bien acquis, c'est qu'ils constituent dans leur ensemble un lot remarquable de porte-greffes par la variété de leurs aptitudes.

En particulier, l'aire d'adaptation très étendue des Hybrides qui nous occupent, qui va des terres riches à Riparia jusqu'aux terres les plus calcaires pour lesquelles le 41/B reste seul indiqué, en augmente encore l'intérêt, surtout à l'égard des producteurs directs dont nous savons la faiblesse sous le rapport de l'adaptation et de l'affinité.

Le 150-15 Malègue, d'introduction récente dans le vignoble français, nous paraît aussi susceptible d'une utilisation profitable comme porte-greffe des producteurs directs.

Pour nous résumer, nous croyons donc que les Hybrides de Berlandieri et plus spécialement les Rupestris × Berlandieri rendront de grands services à la cause des producteurs directs, tant en forçant leur fructification qu'en étendant leur aire de culture profitable, à des terres dans lesquelles d'autres porte-greffes ne permettraient pas à ces mêmes producteurs directs de donner toute la mesure de leur valeur pratique.

A. Bonnet,
Ingénieur Agricole. Ex-Préparateur de Viticulture
à l'Ecole Nationale d'Agriculture
de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours exposition des vins nouveaux du Beaujolais, récolte 1925. — Il est organisé un concours-exposition des vins nouveaux, récolte 1925, qui aura lieu le 6 décembre 1925, à Villefranche-en-Beaujolais, salle de l'Hôtel Terminus (en face la gare). La participation à ce Concours est gratuite et les exposants auront droit à une carte d'entrée à la dégustation publique.

Les vins seront divisés en plusieurs catégories d'après leur prix.

Les vins vieux seront soumis à la dégustation, mais ne seront pas primés.

Un groupe spécial sera réservé aux producteurs directs, rouges et blancs.

Des médailles et des diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze seront décernés aux meilleurs échantillons.

Conditions d'admission des échantillons. — Les échantillons seront présentés obligatoirement dans deux bouteilles dites champenoises (les autres bouteilles seront formellement refusées) sans marque apparente et portant sur une étiquette :

Nom et prénom de l'exposant. — Localité (nom du cru s'il y a lieu). — Quantité disponible. — Prix demandé.

Tout exposant devra, avant le 3 décembre 1925 (délai de rigueur), adresser un bulletin d'adhésion à M. Etienne Blondel, à Anse.

Toute personne qui ne se conformerait pas aux prescriptions ci-dessus ne pourrait participer au Concours.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Courant du mois d'octobre, les entrées de vins dans les Entrepôts parisiens se sont élevées à 382.785 hectolitres, et les sorties ont été de 309.480. Les chiffres de septembre 1925 avaient été respectivement 373.530 et 342.587 hectolitres ; ceux d'octobre 1924 de 344.552 et 333.071. Les réceptions ont donc été plus importantes pendant le mois dernier de cette année que pendant celui correspondant de l'an passé ; ceci est dû, sans doute, à l'application du tarif saisonnier, dont on a profité pour faire venir beaucoup de marchandises, surtout pendant la première quinzaine d'octobre.

Le chiffre des existences dans les chais du commerce, par suite des réceptions du mois écoulé et de ce qui a été reçu depuis, étant important, on comprend que les transactions de gros à gros ne soient pas très suivies, et que les prix restent à peu près stationnaires. Pour les quelques affaires ainsi traitées, on a payé des vins rouges nouveaux du Midi 8° de 72 à 73 fr., des 8 à 9° de 79 à 85 fr., des 9 à 10° de 85 à 95 fr., des 11° de 105 à 108 fr. Des Algérie vieux faisant 11 à 11°5 ont été proposés à 110 fr., des nouveaux 11° l'ont été de 105 à 110 fr., suivant qualités. Des vins rosés 1925 de ce pays titrant 10°5 à 11° ont vu les prix de 110 à 115 fr. Des vins blancs d'origines diverses, faisant 10 à 11°, ont été traités de 110 à 120 fr. A cause de leur prix élevé, il n'est que peu question des vins du Centre sur place. D'un autre côté il est arrivé quelques lots de vins de Tunisie à Rouen, mais il s'agissait de livraisons et non de marchandises destinées à être vendues au débarquement.

Les débitants qui ont des marchandise, ne font que de petites demandes en réassortiment.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 16 nov.	Cours du 23 nov.
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°............	7° — 50 à 54	»	»
8 à 9°............	8° — 54 à 59	logé	logé
9 à 10°............	9° — 59 à 63	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°............	10° — 63 à 69		
11 à »............	»		
Costières............	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret........		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul........			

Hérault. — *Déclaration de récolte.*

	Année 1924	Année 1925
	—	—
Stocks antérieurs...	397.215 hect.	469.569 hect.
Récolte déclaration..	14.075.105 —	14.379.005 —

Les chiffres ci-dessus font ressortir pour 1925 :

1° Une augmentation de récolte de 303.900 hectos ;

2° Une augmentation des stocks de 72.354 hectos.

La plus forte récolte enregistrée dans le département de l'Hérault au cours des dix dernières années a été celle de 1914, avec 15.382.564 hectos.

La moyenne des dix dernières années a été de 12.000.000 d'hectolitres environ.

Voici les résultats par arrondissements :

	Production	Stocks
	—	—
Arrondissement de Montpellier....	4.304.908	151.836
— Béziers	7.810.173	243.218
— Lodève........	1.338.719	30.876
— Saint-Pons....	925.203	43.637
Totaux............	14.379.008	469.569

Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 17 novembre	Cours du 24 novembre
—	—	—	—
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°............	55 à 58	»	»
9°............	58 à 62	8°. — 55	8°. — 55
10°............	61 à 77	à à	à à
11°............	65 à 70	11°. — 75	11°. — 75
Rosé............	7,50 à 8 fr. le deg.	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.
Blanc............		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

La cave coopérative de Pinet (Hérault), vient de vendre :

400 hectolitres de vin blanc, 10°2, à 87 fr. 50 l'hectolitre ; 400 hectolitres de vin blanc, bourret-picpoul 10°2, à raison de 90 fr. l'hect.; 2.100 hectos de vin blanc 10°2, à raison de 90 fr. l'hecto.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 18 novembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. à 7.50; blanc, 8 fr. à 8.25, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

En vins rouges, on signale comme traitées la cave de A. V., près Puisserguier 3.000 hectos, 9°7 à 67 fr. l'hecto ; la cave P., à Quarante 1250 hectos, 9°8 à 72 fr.; la cave de Montplaisir 1700 hectos 10°5 à 75 fr.; la cave C., à Puisserguier 900 hectos, 9°3, à 65 fr.; la cave A. Z., 700 hectos 9°2, à 65 fr., par l'intermédiaire de M. Palau, courtier à Puisserguier.

Le prix moyen de ces affaires ressort à plus de 7 fr. le degré.

On nous signale la vente de la cave R., aux Onglous, rosés, blancs, 10°2, à 90 francs.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 novemb.	Cours du 20 nov.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°..............	57 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°..............	60 à 63		
9 à 10°..............	63 à 70		
10 à 12°..............	70 à 75		
Vins rosés..............	7 à 7 fr. 75 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs..............	7,50 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 21 novembre :

Vins rouge 1925, 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 75. Clairette 9 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 15 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

La cave coopérative de Barbara (Aude), a vendu le 20 courant 1.380 hectos de vin rouge Corbières, titrant 10·1, au prix de 71 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 nov.	Cours du 19 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°..............	à	le degré	le degré
9 à 10°..............	7 fr. 25	non logé	non logé
10 à 11°..............	le	6 fr. 50 le d.	6 fr. 50 le d.
11 et au-dessus.....	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 6.50 7 fr. le degré retiraison rapide.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 novemb.	Cours du 21 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°..................	non logé	logé	logé
8 à 9°..................	56 à 60	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°..................	60 à 65	non logé	non logé
10 à 11°..................	65 à 71	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°..................	71 à 78		
12 à 13°..................	78 à 85		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 18 novembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 60 fr.; de 9 à 10 degrés, de 60 à 68 fr.; de 10 à 11 degrés, de 68 à 77 fr.; vins rosé de 9 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de 7.50 à 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandises prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 84 à 92 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CENTRE. — De « *L'agriculture du Centre* ». — Des renseignements complémentaires qui nous sont parvenus, il résulte que dans le Loiret, à Saint-Jean-de Braye, les vendanges de gris-meunier se sont faites dans d'assez bonnes conditions. Les othellos et les noahs ont subi les effets de la gelée. Dans l'ensemble, on récoltera à peine la moitié de l'an dernier. Beaucoup de vins se vendent encore à Orléans, au bouquet et non au degré. Il n'y a plus de stocks. On parle, pour les vins nouveaux, de 250 à 300 fr. la pièce en gris-meunier.

A Tavers, on signale le 1/3 ou le 1/4 de la récolte 1924. Qualité et couleur satisfaisantes, 7° à 7 1/2. Vins un peu acides, mais bien constitués. Aucune affaire en vins nouveaux. Deux ou trois celliers ont été achetés bourrus à 230 fr. la pièce.

A Soings (Loir-et-Cher), on estime la récolte 1925 au tiers de la récolte 1924. Le degré varie de 7 à 10. Pas de ventes.

A Rilly, la gelée du 15 octobre a réduit la récolte, en blanc, d'un tiers au moins. Les vignerons qui feront 15 pièces à l'hectare, en rouge, seront favorisés. En moyenne, on peut compter 7° en rouge, 7 à 8° en blanc. Pas d'affaires.

A Ouchamps, rendement moyen, 30 à 40 hectolitres à l'hectare. Le vin n'est pas trop acide et fait en moyenne 8°.

A Saint-Georges-sur-Cher, les vins sont meilleurs qu'on ne l'avait tout d'abord pensé. Pas de stocks. Pas d'achats.

Dans le Vendômois, la récolte de l'an dernier est toute vendue. Pas de transactions sur les vins nouveaux.

DORDOGNE. — **Bergerac.** 21 novembre. — Syndicat des vignerons de la Dordogne. Cours des vins, deuxième quinzaine de novembre. Région de Montbazillac, vendu 10 tonneaux vin blanc à 2.800 fr. le tonneau nu.

ARDÈCHE. — **Vallon.** — Devant le mouvement des demandes pressantes et la résistance des vendeurs et bien que les retiraisons soient rares à la propriété, on espère que l'on ne tardera pas à constater de l'activité dans les achats ; déjà on offre 6 fr. 50 le degré pour les petits vins de plaine. Nos

Costières sont recherchées, et nos viticulteurs ne désespèrent pas de se voir offrir le taux de 7 fr. pour les 9 degrés, prix auquel il se ferait quelques affaires.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 14 novembre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 25 à 7 fr.

Autres qualités, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr. 25.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. à 5 fr. 25

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. à 6.50.

De raisins rouges, 11 à 12°, 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré.

Vins blancs le degré, 7 fr. à 7.25. Nus, quai Alger. Marché lourd.

La récolte en Algérie

Année 1923. — Alger : 4.734.351 hectos ; Oran : 3.951.266 hectos ; Constantine : 1.500.733 hectos. Total : 10.186.850 hectos.

Année 1924. — Alger : 4.153.496 hectos ; Oran : 4.128.262 hectos ; Constantine : 1 505. 408 hectos. Total : 9.787.166 hectos.

Année 1925. — Alger : 6.000.000 hectos ; Oran : 4.200.000 hectos ; Constantine 1.430.000. Total : 11.630.000 hectos.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 675 à 680 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 810 fr. les 100° ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 315 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin et trois-six de marc pas d'affaire.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 9 fr. 75 le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié extra neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 le degré.

Alger. — Trois-six de marc, 580 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 570 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 24 novembre 1925.

	novembre	décembre	4 premiers
	—	—	—
Blé........	136 A.	136,50 A.	138,25 P.
Seigle......	96 N.	97 N.	98 A.
Avoine noire	107, 107,25 P.	107,50 P.	110, 109,75 P.
Avoine.......	102 N.	103 N.	106 N.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 15 au Samedi 21 novembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	4	—2	9	6	»	2	3	0	7	—3	»	»
Lundi......	6	3	10	—1	»	»	6	—3	4	4	»	»
Mardi......	9	3	3	»	0.3	»	11	0	4	—6	»	»
Mercredi....	10	2	4	—2	»	»	6	0	2	—4	»	»
Jeudi......	6	—1	5	4	»	0.2	7	1	6	2	»	»
Vendredi....	3	—1	10	»	»	»	5	—3	9	5	3	2.2
Samedi.....	4	—1	11	2	»	»	4	—3	9	5	»	0.2
Total.....	801	380	819	406	153.1	171 2	751	279	791	391	90.2	155.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	4	»	10	7	»	4	»	»	8	0	»	»
Lundi......	»	»	»	»	»	0.4	»	»	7	—4	»	»
Mardi......	»	»	»	»	0.6	»	11	1	2	—5	»	»
Mercredi....	»	»	4	—4	»	»	»	0	1	—6	»	»
Jeudi......	»	»	»	»	»	«	»	—6	1	—2	»	«
Vendredi....	»	»	»	»	»	»	»	—4	4	1	»	»
Samedi.....	»	»	6	2	»	»	1	—2	8	0	»	«
Total.....	19	33	643	297	89.3	188.5	250	312	716	339	33.1	172
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	6	0	9	—1	»	2.3	5	—3	11	7	»	5
Lundi......	9	2	8	—2	»	»	9	—2	8	—1	»	0.1
Mardi......	13	0	11	—2	»	»	11	1	2	—5	»	»
Mercredi....	4	—1	1	—10	«	»	2	—1	3	—6	«	»
Jeudi......	8	—2	2	—7	»	»	2	0	3	—2	«	«
Vendredi...	2	—1	3	2	«	2	2	1	6	1	»	»
Samedi.....	»	»	6	2	»	»	4	0	8	3	»	»
Total.....	719	276	945	295	31.3	141 5	810	321	843	360	113.7	193.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	17	0	13	7	»	1.4	8	0	13	8	»	«
Lundi......	12	3	12	2	»	«	14	»	15	6	»	»
Mardi......	13	11	8	—4	5	«	15	»	11	1	«	»
Mercredi....	17	2	8	—4	0.3	»	18	6	8	0	»	»
Jeudi......	17	»	9	0	»	»	13	8	7	—4	7	»
Vendredi...	14	0	12	—2	»	«	14	10	»	»	»	»
Samedi.....	5	1	14	—3	»	«	14	»	16	2	»	»
Total.....	909	360	1101	435	143.3	183.2	962	499	1130	534	60.5	110.7
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	»	— 3	10	3	»	5	11.2	—3.3	13 5	6.2	5.1	»
Lundi......	13	7	17	4	»	«	13 2	3.9	9 3	5.9	0.5	»
Mardi......	14	11	7	—2	»	«	12.8	9.0	7.3	—0.1	3.5	»
Mercredi...	18	7	5	—6	»	«	12.9	5.9	9 6	—2.5	3.3	»
Jeudi......	16	5	6	—4	0.5	«	10.8	6.2	12.8	—2.1	0.3	»
Vendredi...	13	9	7	—2	2	»	15.5	8.1	14.1	—0.9	0 3	»
Samedi.....	15	4	1	—2	»	»	15 3	1 5	14.1	—0.5	»	»
Total...	958	433	1155	483	403.7	109.8	1220.6	562 7	1196.1	555.3	120 9	217 6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	«	1	16	6	»	»	»	9	17	12	»	13.3
Lundi......	14	10	13	7	»	4.1	»	11	8	10	5	»
Mardi......	17	14	13	3	0.6	»	18	11	19	11	»	14
Mercredi....	16	9	7	3	23.	»	21	13	16	11	»	1
Jeudi......	13	9	11	5	4.	»	21	12	16	11	»	18
Vendredi....	11	10	12	6	48.	»	18	13	15	10	»	11
Samedi.....	12	6	16	2	14.	»	18	12	16	11	1	»
Total...	976	589	1145	608	159.9	76.9	689	450	1373	946	23	131.3

Observations. — Automne

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & C^IE

ROYAN (Charente-Inférieure)

ALGER (13, avenue Pasteur)

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

«TOBOGGAN PLOMBÉ»

DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

«EUROPÉEN PLOMBÉ»

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

E^TS P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

LE BLACK-ROT

Planche murale en chromolithographie

Publiée par le « PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE »

D'après les peintures originales de M. Gaston LAVERGNE

Cette planche mesure 0m,70 sur 0m,50. Elle comprend les figures ci-après désignées

Figures I et II (*2 sujets*). — Feuilles avec taches de Black-Rot à différentes périodes de développement : taches isolées et confluentes ; naissantes sans fructifications ; adultes avec fructifications ; anciennes se fendillant et définitivement remplacées par des trous.

Figure III (*2 sujets*). — Une tache vue à l'aide d'une forte loupe, montrant la disposition concentriques des pustules et leur agglomération le long des nervures des feuilles.

Figure IV (*2 sujets*). — Attaques sur pétioles.

Figure V (*1 sujet*). — Attaques sur vrille.

Figures VI et VII (*2 sujets*). — Attaques sur jeunes pousses et sur sarment adulte.

Figure VIII (*1 sujet*). — Jeune raisin partiellement desséché avant la floraison à la suite d'attaque de la vrille.

Figure IX (*1 sujet*). — Jeune raisin attaqué aussitôt après la floraison.

Figure X (*1 sujet*). — Raisin adulte partiellement attaqué avant la véraison.

Figure XI (*1 sujet*). — Raisin adulte complètement attaqué et desséché.

Figure XII (*31 sujets*). — Etudes de grains isolés avec taches à différentes périodes de développement, depuis la première attaque jusqu à la dessiccation complète (avant la véraison); attaques après véraison; développement secondaire de fructifications sous la peau et sur la pulpe même du grain, etc.

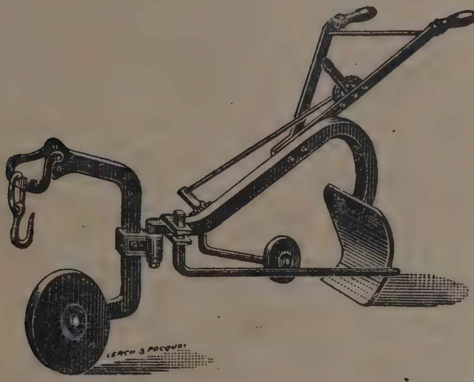
Prix de la planche, **6 fr. 50** franco.

En vente aux Bureaux du Journal

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

R. C. Agen. — 1064-1065

Usines **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450, etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.
Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)

« Reg. Com. Orange Nos 613 et 614 » **Représentants demandés.**

Le Mildiou de la Vigne

CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le m lium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Condition développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germi tion des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'h et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verde

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau cél Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouil mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. — Le cuivre et la végétation. — cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, 9 fr. Franco poste, 10

LA BRUNISSURE DE LA VIGN

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et Directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte. — Prix : 6
Franco poste 6 fr. 75

Cet ouvrage est l'étude complète de la maladie de la vigne, La Brunissure, et de raitement. C'est aussi la théorie de la végétation, de la production et de la qualité roduits de la vigne.

En vente à la LIBRAIRIE COULET & FILS, Montpellier

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

Dam

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

"Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

ıt tout achat de plants de vignes, demander magnifique gue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° — Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

rojets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°° 7010-7011.

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE — 3 USINES R. C. 14942

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL 4.500.000 FR.

Les plus hautes Récompenses aux Expositions et Concours

ENGRAIS COMPOSÉS

pour Vignes et toutes Cultures

Les plus belles récoltes. Les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré et atomique

Dosage garanti pour cent : 26 d'acide phosphorique insoluble
Finesse garantie : moins de 25 o/o de refus au tamis n° 200
Meilleur et meilleur marché que les scories en sols acides.

Résultats des Expériences de MM. Marre et Cambonié, Directeurs des Services Agricoles de l'Aveyron, sur prairies en terres granitiques (*Le Cultivateur du Centre*, à Rodez, n° du 1er Février 1925, p. 58-61) : Rendement par hectare en fourrages verts :

Parcelle témoin, sans engrais	15.000 kilos
» avec **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**	**23.000** »
» » Scories de déphosphoration	19.000 »
» » Phosphate algérien de C.	19.000 »
» » Phosphate U. F.	17.500 »
» » Phosphate français de C.	15.500 »
» » Phosphate soufré S.	15.500 »

Résultats des Expériences de M. Ch. Brioux, Directeur de la Station Agronomique de la Seine-Inférieure (*Extrait d'une Communication au Congrès pour l'avancement des Sciences*, Juillet 1925, à Grenoble) :

	Betteraves à sucre		B. 1/2 sucrières
	Racines	Feuilles	Racines
Parcelle témoin sans phosphate	1.480	1.470	2.500
Avec MICROPHOSPHATE SCHLŒSING	**1.610**	**1.590**	**2.800**
Avec Superphosphate	1.710	1.550	2.750

Le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING** est l'engrais phosphaté par excellence des terres pauvres en chaux, riches en matières humiques ou organiques, granitiques, etc.

Associé aux matières azotées et potassiques, il donne des engrais composés très actifs et très peu coûteux.

Il convient à toutes les cultures : vignes, arbres fruitiers, céréales, prairies, légumes, riz, tubercules, etc., etc.

Il remplace très avantageusement les scories et revient beaucoup moins cher.

Très recommandé pour la fabrication des marcs-engrais

DEMANDEZ LA NOTICE EXPLICATIVE GRATUITE

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 49 Dimanche 6 Décembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**

Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.

D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.

L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain

J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.

G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.

Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.

J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.

L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.

Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)
rent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs
rects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

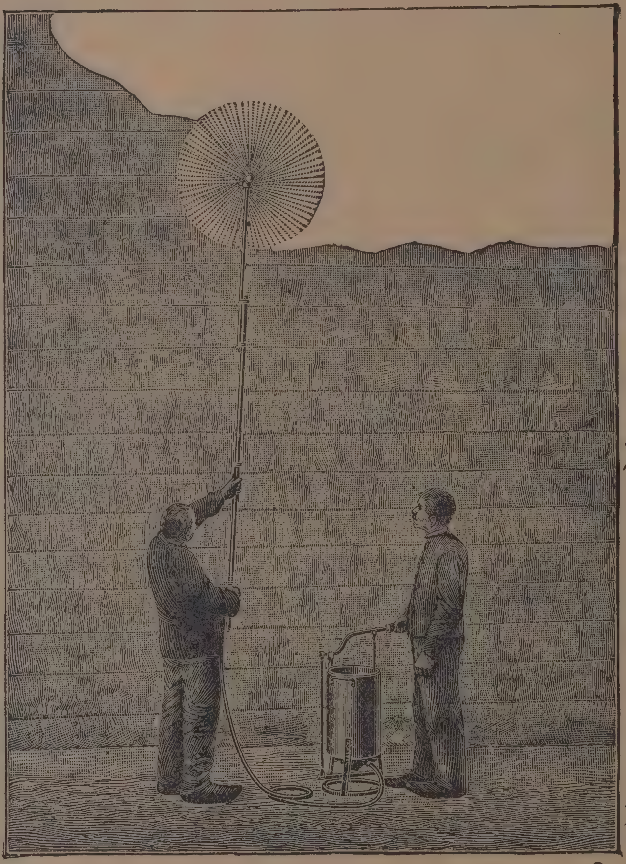
ASSAINISSEZ et DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

à VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

CULTIVATEURS !

avant l'hiver,

Employez sur vos BLÉS,

sur toutes vos CÉRÉALES d'automne,

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi un **levée rapide**, un **enracinement profond**, Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**, et vos céréales se **défendront** efficacement contre les

rigueurs de l'hiver,

contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS.

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agronome, 74, rue Carreterie à AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Seul Fabriquant

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*
à ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS -- BROCHURES FRANCO

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, proprres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

24me année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement di ponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1er choi

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogn
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. **LÉTOURNEAU**, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias. balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (Ve)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N.°45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

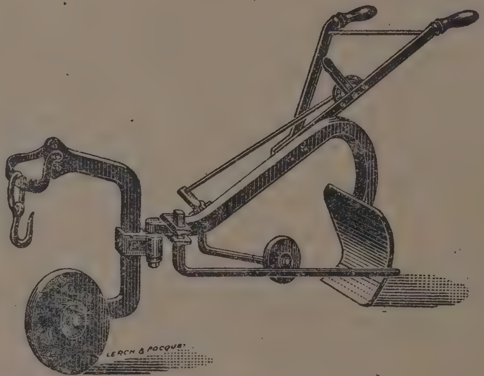
A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire**, **2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

R. C. Agen. — 1064-1065

Usines **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

46e Année. — N° 49 6 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement ; — La 62e exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune : — Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ?
Castel	Contingentement des vignobles et des récoltes.
Baron de Boixo	La question des piquettes.
Am. Desmoulins	Les plantes médicinales dans la Drôme.
Partie officielle	Prix de cession des alcools.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Une importante manifestation agricole. - Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Rupture de contrat de travail.
	Stations d'hiver P.-L.-M.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement

Comme on le verra plus loin (Partie officielle), le prix de cession des alcools industriels pour les usages vinicoles (vinage, mistelles, vins de liqueur, vermouths, etc.), vient d'être porté à 800 francs l'hectolitre compté à 100 degrés.

C'est une petite satisfaction accordée à la viticulture, cette mesure devant assurer un écoulement plus facile et à meilleur prix aux alcools de vin. Cet élément de hausse n'est certes pas négligeable et il est certain que l'effet s'en fera sentir à bref délai sur le marché des vins.

Mais pourquoi toujours des mesures arbitraires et qui peuvent n'être que temporaires, alors que depuis des années le « Statut de l'alcool » est sur le tapis ?

Cette temporisation indéfinie doit avoir des causes. Quelles sont-elles ? D'où vient l'opposition ? Des betteraviers ? des cidriers ? des vermouthiers ? des producteurs de vins de liqueur ?. . Il serait bien intéressant d'être fixé à cet égard, et il ne devrait pas être très difficile à la C. G. V. d'éclairer notre lanterne. Nos repré-

sentants au Parlement doivent savoir à quoi s'en tenir ?

Si l'on n'arrive pas à faire la lumière sur les dessous de cette question, on aura beau, chaque année, émettre des vœux, cela ne nous fera pas avancer d'une semelle.

*
* *

Au sujet du *vinage*, nous avons reçu la lettre suivante :

« Dans votre numéro du 22 novembre vous nous informez que la C. G. V., dans sa réunion du 8 novembre, a rejeté le vinage à la cuve et que les viticulteurs sont encore divisés sur cette importante question.

Comme toutes les questions viticoles se plaident en dernier ressort à la Fédération des Associations Viticoles de France, il faudrait connaître la nouvelle opinion de cette Fédération. Je dis nouvelle, parce que, sur cette importante question, l'opinion paraît avoir changé. D'une part, la nouvelle Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest a voté le vinage à la cuve en remplacement du sucrage ; d'autre part, d'après ce que m'écrit M. Pensa, le distingué délégué général du Syndicat national des Bouilleurs de cru en Saône-et-Loire, la Confédération des vignerons de Bourgogne a, dans une de ses dernières réunions, voté le vinage.

La Confédération Générale des Vignerons du Midi n'a pu rejeter le vinage à la cuve qu'à la majorité très précaire de deux voix et parce que, dit-on, trois membres du Conseil, partisans du vinage, étaient absents. Si ces derniers avaient été présents, cette faible majorité se serait donc transformée en minorité.

J'ai donc bien raison en disant qu'il y a quelque chose de changé dans l'opinion générale des Viticulteurs de France et on peut se demander quel serait le sort de cette importante question si elle était plaidée au siège de la Fédération des Associations Viticoles nationales. Son succès ne fait aucun doute.

Il ne s'agit, bien entendu, que du principe. Il faudra bientôt s'occuper de la modalité de réalisation.

On dit, bien à tort, que ce vinage sera pratiquement impossible parce que les employés de la régie chargés de le contrôler seront en nombre insuffisant. C'est une erreur, je le démontrerai prochainement.

Veuillez agréer, etc.

Emile Servière,
Ingénieur agricole.
Propriétaire Viticulteur. Délégué général du Syndicat national
des bouilleurs de cru, pour l'Hérault.

Cette question du vinage paraît avoir été obscurcie par la fameuse formule du Congrès de Béziers : « Ni sucrage, ni vinage ».

Le *vinage* a été supprimé, sauf pour des produits spéciaux, mais le *sucrage* persiste et persistera en dépit de toutes les oppositions, car la Bourgogne le considère comme indispensable en certaines

années... et les fabricants de sucre ne renonceront jamais à cet important débouché. Le sucrage s'exerce même, en fait, dans certaines régions, en marge de la loi, en ce sens que l'on se dispense souvent de payer le droit (porté à 100 fr.) sur le sucre employé à la chaptalisation. Et cela fausse les statistiques du Ministère des Finances, dont les chiffres restent bien au-dessous de la réalité (1).

La pratique du sucrage, telle qu'elle existe, aboutit donc à mettre sur le marché un nombre important de degrés d'alcool provenant de la betterave.

Le vinage, supprimé pour les vins ordinaires, subsiste pour des produits de luxe : le *Champagne* est un vin viné ; le *Muscat*, comme la plupart des vins de liqueur Xérès, Porto, etc., est également viné ; ils n'en sont pas pour cela moins appréciés.

Les vins destinés à l'exportation peuvent être vinés sous le contrôle de la Régie.

On finira peut-être par s'entendre, mais en attendant, et à force d'attendre des solutions toujours ajournées, les choses n'en vont pas mieux !

*
* *

Les questions de la limitation du vignoble et du contingentement des récoltes sont toujours d'actualité. On en discute dans les Chambres de Commerce de notre région et, là aussi, comme chez les viticulteurs, les opinions sont partagées.

A titre documentaire, nous publions plus loin le projet de loi présenté par M. Castel, député de l'Aude.

Mais toutes les solutions proposées jusqu'ici se heurtent à une grosse difficulté : c'est qu'il y a, dans notre belle France, un million et demi de vignerons !

La 62e Exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune

Il y a quelques années, on se plaignait de la mévente des grands vins ; cette crise peut être considérée comme terminée, si l'on en

(1) Je connais une commune (ce n'est pas dans le midi) où, aux dernières vendanges, *tous* les vignerons ont chaptalisé sans déclaration. Et comme je m'en étonnais, on me répondit qu'on serait bien naïf de payer des droits lorsque l'on pouvait s'en dispenser... Le « secret professionnel » m'empêche de préciser davantage. L. D.

juge par les prix qu'ont atteint récemment les crus classés du Bordelais, et ceux qui viennent d'être enregistrés à la vente des vins des hospices de Beaune.

Les meilleures cuvées rouges ont été adjugées à 10.200 et 10.600 francs la queue (deux pièces = 456 litres), et la moyenne ressort à 7.900 francs la queue.

En 1922, la vente avait produit 340.357 francs ; en 1923, 759.280 francs ; en 1924, 709.324 francs.

Cette année elle a produit :

Vins rouges, 719.100 francs : vins blancs, 85.262 fr. 50 ; eaux-de-vie, 33.117 francs, soit un total de 837.479 fr. 50, chiffre qui n'avait jamais été atteint.

L'Exposition des vins de la Bourgogne comprenait plus de 1500 échantillons.

Le Jury en a donné l'appréciation suivante :

« Le printemps et le début de l'été de l'année 1925, très favorables à la vigne, avaient fait présager une récolte de grande abondance, qu'une invasion d'insectes ampélophages, cochylis et eüdémis, ainsi que les variations atmosphériques du mois d'août sont venues réduire dans de sensibles proportions.

Les vendanges commencèrent dans la deuxième quinzaine de septembre ; les grands vins récoltés plus tardivement sont solidement constitués et possèdent de la franchise, du corps, du bouquet et une bonne couleur. Leur degré alcoolique est élevé et l'ensemble de ces qualités leur assure un bon avenir.

L'importance de la récolte 1925 est en dessous de la moyenne et les vignes de grand cru ont donné, d'une manière générale, un rendement encore inférieur aux prévisions.

Les vins du Beaujolais, du Chalonnais, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été très appréciés par le Jury.

Les grands vins blancs sont fort bien réussis ; leur finesse, distinction et race ont attiré l'attention du Jury. Cette appréciation s'applique également à ceux de Chablis et du Mâconnais.

Réduite en quantité, la qualité des vins Grands Ordinaires et Ordinaires, donne satisfaction ».

— La vente des vins des Hospices de Villefranche (Rhône), qui avait lieu le 23 novembre, n'a pas fourni des résultats aussi favorables que celle des Hospices de Beaune. Ces vins titraient de 9 à 12°5. Sur vingt lots, trois seulement ont été adjugés aux prix respectifs de 275, 440 et 465 francs la pièce de 216 litres.

Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ?

D'un de nos lecteurs du Lot-et-Garonne :

« ... Je vous prierai de nous dire, par la voie du *Progrès*, si « l'emploi du superphosphate et de l'acide sulfurique pour la des- « truction des mauvaises herbes n'entraînera pas la décalcification « des terres et, par suite, leur infertilité... ».

Il faut distinguer. Il y a des terres profondes et des terres superficielles ; certaines sont riches, d'autres pauvres en calcaire.

Prenons le cas d'une terre de 35 centimètres d'épaisseur, dosant modestement 2 pour 100 de calcaire ; on peut calculer que le sol accessible aux racines des plantes atteint le poids de 4.000 tonnes à l'hectare, renfermant 80.000 kilos de carbonate de chaux.

Admettons que, en chiffres ronds, le traitement à l'acide sulfurique contre les mauvaises herbes fasse disparaître 100 kilos de calcaire. Et nous trouverons — en admettant que l'on traite tous les ans — qu'il nous faudra 80.000 : 100, soit 800 ans pour décalcifier complètement notre terrain.

Prenons au contraire une terre superficielle, par exemple une terre granitique ou schisteuse de 12 centimètres d'épaisseur, reposant sur la roche et dosant seulement 2 pour mille de calcaire ; nous n'aurons plus, comme richesse totale, que 2.700 kilos de calcaire, qui seraient épuisés en 27 ans et même plus vite, car il y a d'autres causes de déperdition de chaux.

Mais le remède est connu. Dans les sols de cette nature, on n'obtient de récoltes passables qu'à la condition de chauler ou de marner copieusement.

La décalcification provoquée par l'emploi régulier du superphosphate serait encore beaucoup moins rapide, l'acide libre ou libérable ne se trouvant, dans le super, qu'en quantité assez limitée. Dans les terres dépourvues de chaux, les superphosphates peuvent être utilement remplacés par des phosphates finement moulus.

Les applications répétées d'acide sulfurique pourraient-elles, à la longue, modifier les propriétés physiques du sol ? Nous ne le savons pas, et il serait intéressant d'instituer des essais que l'on poursuivrait, sur un même terrain, pendant un assez grand nombre d'années.

L. Degrully.

CONTINGENTEMENT DES VIGNOBLES & DES RÉCOLTES

Projets de loi

Régime des plantations de vigne

« La culture de la vigne ne pourra être autorisée dans les communes de France ou d'Algérie, où elle n'existe pas encore, que par M. le Ministre de l'Agriculture sur avis conforme de la Commission centrale des plantations de vigne désignée par M. le Ministre de l'Agriculture et composée, pour moitié au moins, de délégués des Associations Viticoles et du Commerce des vins.

« Une Commission spéciale ayant les mêmes attributions sera nommée par l'Algérie.

« Des Sous-Commissions départementales pourront être constituées par M. le Ministre de l'Agriculture partout où le besoin se fera sentir.

« Dans les communes dont la surface plantée actuellement en vigne ne dépasse 2 p. 100 de la superficie de leur territoire, l'autorisation ministérielle sera aussi nécessaire pour toute plantation éventuelle.

« La même autorisation sera indispensable pour tout agriculteur qui désirera, dans les autres communes, créer un vignoble supérieur à 25 ares ou étendre la superficie d'un vignoble déjà existant.

« Les agriculteurs exploitant un domaine cultivable de plus de 10 hectares et de moins de 25 hectares, déduction faite de bois, taillis, landes, oseraies et autres terres non cultivables, ne pourront exploiter en vignes plus des 9/10e de cette superficie, pour les communes comprises dans une première zone à déterminer, comprenant les régions essentiellement vignobles.

« Dans cette même zone, les propriétés comprenant plus de 25 hectares et moins de 50 ne pourront exploiter en vigne que les 8/10e, pour la partie comprise entre 25 et 50 hectares, celles comprenant plus de 50 et moins de 100 hectares, que les 7/10e pour la partie comprise entre 50 et 100, celles comprenant plus de 100 et moins de 200, que les 6/10e pour la partie comprise entre 100 et 200 hectares, celles d'une superficie surpérieure à 200 hectares ne pourront exploiter en vignes que les 5/10e pour la partie supérieure à 200 hectares.

« Il sera établi plusieurs zones, tant en France qu'en Algérie.

« La Commission centrale fixera le nombre de zones ainsi que le pourcentage des terrains pouvant être exploités en vignes dans chaque zone, en s'inspirant des bases indiquées pour la première zone.

« Les propriétaires qui dans les diverses zones auraient une superficie complantée en vigne, supérieure à celle indiquée ci-dessus pour la première zone, ou à celle qui sera fixée par la Commission centrale pour les autres zones, seront tenus de la ramener, dans un délai de cinq ans et par fractions égales, à la proportion légale.

« Il pourra être fait exception, cependant, à la règle ci-dessus par décision ministérielle rendue sur avis conforme à la Commission centrale pour les vins de grands crus et pour les domaines dont les parties complantées en vigne seraient impropres à toutes autres cultures.

Régime du Contingentement du vin

« Les agriculteurs exploitant plus de 10 hectares de vignes dont la production moyenne sera supérieure à 60 hectolitres à l'hectare, ne pourront disposer, pour la vente immédiate et leurs besoins personnels, que de la partie de leur récolte n'excédant pas cette quantité, jusqu'au moment où la déclaration de récolte totale de la France et de l'Algérie sera publiée au « Journal Officiel ».

« Cette mesure sera également applicable aux récoltants exploitant plus de 5 hectares et moins de 10, dont la production sera supérieure à 80 hectolitres à l'hectare, ainsi qu'à ceux exploitant plus de 2 hectares et moins de 5, mais dont la production sera supérieure à 100 hectolitres, et enfin aussi à ceux qui, exploitant plus de 50 ares et moins de 2 hectares, auront une production moyenne supérieure à 150 hectolitres.

« Si les résultats de cette déclaration de récolte (stocks non compris) ne dépassent pas 70 millions d'hectolitres pour la France et l'Algérie, la totalité de la récolte de l'année sera libérée ainsi que les stocks, et quelle que soit leur production, les récoltants pourront en disposer librement.

« Si, au contraire, ces résultats donnent une récolte française et algérienne dépassant 70 millions d'hectolitres, une Commission spéciale dite de contingentement des vins, désignée par M. le Ministre de l'agriculture, composée de fonctionnaires, de délégués des Associations Viticoles, du Commerce des vins et des alcools et de consommateurs, examinera en tenant compte du stock commercial, du stock de la propriété, des besoins divers et de tous les éléments essentiels du marché des vins, des alcools et des cidres si une partie de la récolte doit être contingentée ou si elle doit être libérée en totalité. Cette décision devra être prise dans les trois jours qui suivront la publication de la déclaration de récolte.

« Si la récolte française et algérienne dépasse 75 millions d'hectolitres et que le stock commercial et le stock de la propriété, tant en France qu'en Algérie, soient supérieurs à 12 millions d'hectolitres, le contingentement sera obligatoire. Il en sera de même si le total de la récolte et des stocks indiqués ci-dessus atteint ou dépasse 87 millions d'hectolitres.

« La Commission centrale du contingentement, après examen de la situation du marché des vins et du marché des alcools, fixera la quantité totale de vin à contingenter. Elle fixera aussi les modalités du contingentement en s'inspirant d'un barême progressif tenant à la fois compte, pour la progression, du chiffre total de la récolte de chaque exploitant et de sa production moyenne à l'hectare.

« Si le total du contingentement est inférieur à 7 millions d'hectolitres, la Commission pourra, si elle le juge à propos, libérer en totalité soit toutes les exploitations viticoles ayant produit moins de 100 hectolitres à l'hectare, soit seulement celles ayant produit moins de 80 hectolitres. Les vins non contingentés seront libérés et les récoltants pourront, à partir de la décision libératoire, en disposer comme ils l'entendront.

« La Commission centrale fixera la quantité de vins qui devront être réservés comme volant pour les besoins éventuels des années suivantes, soit jusqu'à la nouvelle récolte, soit jusqu'après la période critique des gelées, au 15 mai par exemple, et celle qui pourra, dès la fixation du contingentement, être destinée soit facultativement, soit obligatoirement à la distillation.

« Des Sous-Commissions départementales de contingentement pourront être créées par M. le Ministre de l'agriculture, partout où le besoin s'en fera sentir, afin d'établir les listes de contingentement et d'appliquer, ou faire appliquer, les diverses décisions ou prescriptions de la Commission centrale, laquelle pourra déléguer aux Sous-Commissions une partie de ses attributions, notamment pour les questions de détail et de répartition individuelle ».

Projets déposés par M. CASTEL,
député de l'Aude.

LA QUESTION DES PIQUETTES

En trois quarts de siècle la Viticulture française a subi cinq crises de mévente (1849, 1865, 1869, 1874, 1900) ; la sixième vient de commencer. On peut faire cette remarque que, pour la résoudre, chacun est prêt à voter généreusement des mesures dont l'exécution ne le gênerait nullement : inconsciemment, avec la meilleure foi du monde, animé de l'ardent désir de sauver la viticulture, chacun propose le sacrifice qui sera fait par le voisin. N'est-ce pas là le meilleur ?

Aussi voyons-nous telle association puissante dont les membres n'ont, pour la presque totalité, aucun intérêt à la fabrication des piquettes, en proposer la suppression ; telle autre au contraire en demande le maintien, mais réclame la suppression des vins de faible degré, etc., etc...

Bornons-nous à constater, après avoir examiné les vœux émis par les diverses associations viticoles de France, que nous sommes en pleine incohérence. Nous voudrions essayer d'en sortir et d'éclairer de nos faibles lumières la route obscure.

Nous allons, dans cette étude, examiner uniquement la question des piquettes. Mais, dira-t-on, la question est jugée : la Commission Interministérielle de la Viticulture, qui comprend des hommes choisis parmi les meilleurs dans les questions viticoles, a, dans sa séance du 11 juin 1925, par 15 voix contre 3, voté la suppression des piquettes ; quel est donc ce présomptueux qui ose élever la voix ?

Il y a eu, depuis ce vote — si nos renseignements sont exacts — un certain flottement à ce sujet dans la Commission Interministérielle. Nous voyons, dans le camp des opposants actuels, l'homme qui connaît probablement le mieux la viticulture française, sous ses aspects divers, et cela nous rassure.

Nous sommes bien persuadés et, comme on le verra, nous appuyerons notre opinion sur des chiffres incontestables, qu'il y a dans notre pays une énorme majorité opposée à la suppression radicale des vins artificiels :

« Vérité en deçà des Pyrénées, erreur au delà ».

Telle mesure qui sera excellente ici, sera déplorable et complètement injuste là. Est-il donc si difficile de comprendre qu'il n'y a pas *une* viticulture française, mais des régions viticoles très différentes et auxquelles une réglementation uniforme ne peut convenir ? Il est impossible, si l'on veut juger la question en toute équité de ne pas tenir compte de la diversité des conditions de production des différentes régions viticoles françaises, et, si l'intérêt général doit tout primer, s'il faut savoir s'élever au-dessus des

contingences locales, il faut aussi que le bon sens garde ses droits et que l'on ne demande pas à certaines régions des sacrifices impossibles.

Il est indispensable de dire, au début de cette étude, quelques mots de la question des vins artificiels dans son ensemble ; on groupe sous ce nom :

1° Les vins de marc ou vins de 2me cuvée qui sont faits avec des marcs, du sucre et de l'eau.

2° Les vins de sucre faits par addition, à la vendange, d'eau et de sucre.

3° Les piquettes. Elles sont obtenues par l'épuisement des marcs par l'eau sans addition d'alcool ou de sucre.

Les vins chaptalisés ne sont pas considérés comme des vins artificiels, mais il est impossible de les passer sous silence puisque certains groupements en réclament la suppression en même temps que celle des vins artificiels; il est à craindre qu'ils subissent une déconvenue car, en 1907, l'amendement Bouveri ainsi conçu : «L'emploi du sucre en vinification est interdit», fut repoussé par 374 voix contre 136. Le ministre des finances disait, lors de la discussion de la loi de 1907 que pendant l'année 1904, 14 millions d'hectolitres avaient été remontés de 2° à 4° avec du sucre ; on voit l'importance des intérêts en jeu.

Ces chiffres ne font pas mention de la chaptalisation occulte, c'est-à-dire pratiquée en dehors du contrôle de la régie et qui est peut-être plus importante qu'on ne le croit communément.

Ajoutons qu'on entend dans la pratique courante par vins de sucre les vins de 2me cuvée.

Nous savons toute l'importance, pour l'ouvrier, pour le vigneron des régions de l'Est des vins de 2me cuvée ; cette question touche à l'examen si grave et en même temps si délicat de celle des sucres que nous n'aborderons pas, mais puisqu'aujourd'hui comme en 1907 la suppression des vins artificiels est proposée, nous nous bornerons à jeter un regard sur le passé pour éclairer l'avenir.

Une première difficulté apparaît pour parvenir à la suppression totale de ces vins : il faudra exercer non seulement les 250.000 épiciers de France, mais aussi les neuf cent mille viticulteurs qui les fabriquent.

Le premier paragraphe de l'amendement Aldy : « Toute fabrication de vin de sucre ou de vin de marc est interdite », fut en 1907 repoussée par 328 voix contre 181. Par une majorité de 106 voix la Chambre refusa d'appliquer la taxe de 40 fr. par 100 kg. de sucre ajouté à ces vins et l'art. 6 de la loi du 29 Juin 1907 qui autorise l'emploi de 200 kg. de sucre par exploitation pour la fabrication de ces vins fut adopté par 466 voix contre 41. Ces chiffres ont une éloquence très persuasive.

Nous croyons que les honorables membres de la Commisssion interministérielle qui ont, en même temps que la suppression des piquettes, voté celle des vins de sucre à l'unanimité, auraient pu relire avec utilité les débats parlementaires qui viennent d'être rappelés.

Par ces majorités imposantes, la Chambre en 1907 a marqué d'une façon très nette sa volonté de maintenir le droit de fabriquer des vins de 2me cuvée et le passé permet de prévoir l'avenir.

Nous terminerons ce rapide examen en disant que le Ministre des finances avait, en 1907, lié la question des piquettes et des vins de 2e cuvée ; il faisait observer qu'il fallait voter la suppression complète de ces boissons ou les maintenir dans des proportions équivalentes.

Pour un grand nombre de vignerons, ceux de l'Est en particulier, le vin de

2^{me} cuvée a une importance capitale ; il remplace pour eux les piquettes et il est contraire au bon sens d'en demander la prohibition absolue. Mais l'analogie entre ces deux genres de boisson n'est pas complète : la piquette est un produit naturel ; elle résulte d'un droit incontestablement attaché à la propriété elle-même ; le vin de sucre, lui, nécessite l'intervention d'un produit industriel, étranger ; cette différence est énorme et, pour la faire mieux sentir, M. le député Jaurès disait : « Si la Régie n'a pas la perception d'une taxe supplémentaire (sur le sucre ajouté au vin de 2^{me} cuvée), comment saurez-vous que le viticulteur n'emploie pas plus que les 200 kg autorisés par la loi ? Là est un grave péril de fraude qui ne se retrouve pas sous la même forme et au même degré pour les piquettes ; et, par conséquent, au point de vue de la prévention de la fraude, c'est-à-dire au point de vue dominant de la loi, l'assimilation qu'établit M. le Ministre des finances est factice ; elle est abritraire, elle est inexacte ».

La production des piquettes est régie par le dernier paragraphe de l'art. 6 de la loi du 29-6-1907 :

« La production des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale et jusqu'à concurrence de 40 hl. par exploitation ».

En 1907 le texte primitif de la Commission de la Chambre ne comportait aucune modification du régime des piquettes qui était réglementé par les art. 12 et 13 de la loi du 6 août 1905 ; ils interdisaient simplement la circulation des piquettes en vue de la vente. Ce n'est qu'au cours de sa comparution devant la Commission que le ministre des finances se rallia au texte de l'amendement Camuzet, qui limitait à 4 hl. par personne et par an la fabrication des piquettes.

La thèse des partisans de la suppression des piquettes est exprimée dans le vœu qui a été voté le 24 juin 1925, par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie :

L'Assemblée,

Considérant que malgré les impératives prescriptions de la loi du 29 juin 1907, fixant à 40 hectolitres par exploitation les quantités maxima de piquettes pouvant être fabriquées dans certaines régions, des producteurs se livrent à d'importantes fabrications de piquettes, que ces fraudes méritent d'être réprimées,

Considérant qu'également d'importantes quantités de vins de 2^{me} cuvée sont fabriqués contrairement à la loi,

Considérant que ces fabrications illégales de piquettes et de vins de 2^{me} cuvée portent le plus grand préjudice à la viticulture qui subit actuellement une grave crise de surproduction,

Qu'avant de recourir à des mesures héroïques ou audacieuses que certains préconisent telles que le contingentement des vins ou la limitation des surfaces plantées en vignes, il importe de supprimer auparavant toute fabrication de vins artificiels,

Demande :

Que soit complètement supprimée la fabrication des piquettes et des vins de deuxième cuvée.

Il y a deux camps en présence : l'un constitué principalement par le Midi méditerranéen où une très importante majorité demande la suppression des piquettes ; l'autre, dont les troupes sont disséminées un peu partout en

France, mais dont le quartier général est à Bordeaux, qui en demande énergiquement le maintien.

Dans le Midi méditerranéen, ce sont non seulement les associations agricoles, les Chambres de Commerce, mais aussi les groupements politiques : Conseils généraux, voire même Conseils d'arrondissement, qui demandent la suppression des piquettes et des vins de 2e cuvée ; c'est un leit-motiv qu'on se croit obligé d'entonner tour à tour ; chacun a-t-il bien calculé les conséquences de la mesure proposée, ou bien s'agit-il tout simplement d'un mouvement assez semblable à celui qui fut exécuté jadis par les moutons de Panurge ?

Nous allons examiner si la suppression proposée est équitable, si elle est possible, quels avantages elle procurerait à la viticulture, et enfin nous étudierons en dernier lieu la question des fraudes.

* * *

I. *La suppression des piquettes est-elle équitable ?* — Est-il juste de dire à un vigneron : ces raisins que tu as fait venir à la sueur de ton front, tu n'en auras pas la jouissance complète.

Ne voit-on pas qu'il y a là une atteinte abusive au droit de propriété et à la propriété elle-même. Le droit qui lui appartient de consommer l'intégralité de ce qu'il a produit est intangible, et toute intrusion dans ce domaine est odieuse et intolérable si elle n'a pour fondement des raisons supérieures d'hygiène, de sécurité ou de moralité publiques.

Comment peut-on voir un abus à ce qu'un propriétaire utilise ses marcs à sa façon pour ses besoins personnels. L'abus, comme on l'a très bien dit, c'est de vouloir le réglementer jusque dans sa propre consommation et à ce titre on peut considérer la limitation à 40 hl. de la quantité de piquettes par exploitation comme abusive. Un propriétaire a le droit de retirer de ses marcs par diffusion, l'intégralité de l'alcool qu'ils renferment ; pas plus dans ce cas que dans celui des piquettes, il n'y a création d'un produit nouveau ; pourquoi refuser à l'un ce que l'on accorde à l'autre, et pourquoi n'aurais-je pas le droit, s'il me plaît de procéder à un pressurage léger de mes marcs, d'en retirer sous forme de piquettes, et pour ma consommation l'excès d'alcool que j'aurai laissé volontairement pour donner une meilleure boisson à mes ouvriers ?

Le producteur de cidre jouit d'une liberté entière ; à lui toutes les possibilités. Au vigneron, au contraire, on refuserait l'usage de ces piquettes qui constituent souvent pour lui, la seule boisson hygiénique permise. Qui pourrait sanctionner une inégalité aussi monstrueuse ?

Va-t-on interdire demain, sous prétexte d'intérêts supérieurs de la viticulture, toutes les boissons familiales, thé, bières de famille, frênette, etc., etc... et comme l'a dit un député lors de la discussion de la loi de 1907, car les mêmes intransigeances se démontraient, alors, allons-nous voir apparaître un projet de loi ainsi conçu « il est défendu d'avoir de l'eau sur sa table pour déjeuner ».

M. le député Perroche faisait, en 1907, la remarque fort judicieuse, que le vin doit être protégé dans les mêmes conditions légales, dans les mêmes limites naturelles que toutes les autres denrées alimentaires : « je citerai, disait-il, par exemple le beurre dont la falsification est réprimée par des peines très sévères de 500 fr. à 5000 fr. d'amende ; cependant il n'est jamais venu à personne l'idée d'interdire au cultivateur, d'utiliser les déchets de son

laitage pour fabriquer une sorte de beurre qui n'est ni loyal, ni marchand, mais que pourtant il peut employer pour son usage personnel. Avant de voter la suppression de la boisson familiale, il faut mesurer les conséquences qu'aurait ce précédent ».

On ne saurait mieux dire et on chercherait en vain, dans le passé, des exemples de réglementation aussi tyrannique que celle qui est proposée.

Le tabac et l'alcool sont en France les seuls produits agricoles dont le producteur ne peut disposer librement. Pourquoi inaugurer une restriction qui, du point de vue équitable, n'est pas admissible ?

Et si, quittant le domaine du droit naturel, nous considérons cette immense foule des petits propriétaires, l'argument n'est-il pas irrésistible qui consiste à dire : en votant de telles lois, vous allez rendre particulièrement difficiles les conditions d'existence des petits cultivateurs, « nombre de viticulteurs, disait M. le député Mulac en 1907, ne récoltent que de petites quantités de vin et les vendent, souvent, pour payer d'abord leurs impôts (*applaudissements*). A ceux-là enlèverez-vous le droit de faire une boisson économique et qui leur plaise ».

« Qui osera empêcher cette « boisson du pauvre qui le désaltère sans l'alcooliser ».

Ceci dit, il faut reconnaître que l'utilité des piquettes est très différente suivant la nature des vins produits ; pour le producteur de vins de faible degré cette utilité est très réduite ; pour le producteur de vins de degré élevé ou de vins de cru, la nécessité de produire des piquettes est indispensable et ce sont ces deux cas particuliers que nous voulons examiner maintenant.

Ces deux catégories de producteurs sont une minorité dans le monde de la viticulture : on peut estimer que leur production représente environ le 1/9 de la production nationale, mais ils n'en sont pas moins dignes d'intérêt, car ce sont eux qui produisent ces grands vins, une des richesses de la France les plus enviées, ou ces vins exceptionnellement riches qui servent à fabriquer les vins de liqueur si appréciés de nos jours.

Prenons, pour mieux nous faire comprendre, des cas concrets : voici le vignoble de Maury, situé sur les coteaux dépendant de la vallée supérieure de l'Agly. La moyennne des moûts rentrés à la cave coopérative en 1924 a titré 16°6. Tous les propriétaires de Maury, qu'ils fassent ou non partie de la Coopérative, font des piquettes et nous en avons goûté d'excellentes titrant, en général, de 10 à 11 degrés. Si une loi interdisait la fabrication des piquettes, que boiraient les habitants de ce village ? Espère-t-on qu'ils achèteraient dans la plaine de petits vins pour leur consommation alors qu'ils ont à leur disposition une boisson hygiénique, la seule possible ?

Un des propriétaires de Maury nous dit avoir rentré en 1925 des moûts de 19 degrés ; d'ailleurs la Maison Dubonnet, qui a acheté en 1925 la cave de Maury, a constaté le 10 octobre des moûts dont la teneur alcoolique en puissance était de 19 degrés et même 21°5. Nous demandons aux honorables membres de la Commission Interministérielle qui ont voté la suppression des piquettes s'ils ne croient pas que vouloir empêcher les producteurs de tels vins de boire de la piquette — la seule boisson qui leur soit permise — est complètemnnt contraire au bon sens.

Ce que nous disons de Maury, nous le dirions aussi bien du cru de Banyuls et en un mot de tous les coteaux du Midi.

Veut-on un autre exemple ?

Il s'agit d'un vignoble établi sur les coteaux comprenant 37 hectares,

dominant la vallée de l'Agly dans sa partie supérieure ; en 1924 le vin récolté a titré 14°3. Quelle serait la situation du propriétaire si les piquettes étaient interdites ? La loi défend de préparer dans la cave une boisson obtenue par mouillage de la vendange ; il sera donc obligé de remettre un tel vin à ses ouvriers et de s'en rapporter à eux pour le coupage qu'ils voudront bien faire ; on accordera que l'organisme humain ne pourrait sans danger absorber d'une façon continuelle des vins aussi généreux, mais le propriétaire devra laisser le soin de faire le coupage à leur bon plaisir ; ils ne le feront souvent pas, au détriment de leur santé, alors qu'ils consomment avec satisfaction une piquette titrant 9°9, parfaitement saine, répondant aux conditions climatiques de la région et jouant précisément le rôle du vin dans les vignobles de plaine du Languedoc.

Chez des vignerons de Latour-de-France des personnes compétentes ont titré en 1924 des moûts de 17, 18 et même 19°. M. Filaudeau, Directeur des Services au Laboratoire des Fraudes, à Paris, a titré un vin de Latour-de-France, de 1918, appartenant au maire de cette commune et que ce savant chimiste a reconnu parfaitement naturel ; il titrait 18°5 (dosage par distillation) d'alcool et 46 gr. 80 d'extrait sec.

Sans doute les moûts de 1924 ont-ils été d'une richesse exceptionnelle, mais à Latour-de-France la moyenne des vins de coteau est de 13 au moins et le raisonnement reste entier.

Remarquons, en outre, que dans la région dont il est question, l'usage des piquettes est bien antérieur à la période phylloxérique ; il est aussi ancien que celui du vin.

Prenons maintenant le cas des crus de la Gironde ; voici Château-Latour. En 1924, le vin a été vendu 8.000 francs le tonneau de 9 hectol., soit 890 francs l'hectolitre. En 1925, le prix de vente a été de 10.000 francs le tonneau et de 12.000 francs pour Château-Lafite et Château-Margaux.

Sans doute, dira-t-on, quand on vend des vins ces prix-là, on peut faire quelques sacrifices à la Viticulture, mais on sait bien que la prospérité actuelle de ces vignobles a été précédée de nombreuses années déficitaires et d'ailleurs le prix de vente décroit rapidemeut pour les crus secondaires. Voici les prix de vente dans le Médoc en 1924, pour les autres crus :

2e crus.............	5.000 à 5.500	fr. le tonneau	de 9	hect.
3e crus.............	4.500 à 5.000	—	—	—
4e crus.............	4.000 à 4.500	—	—	—
5e crus.............	4.000	—	—	—
Bourgeois..........	3.000 à 4.000	—	—	—
Artisans............	2.000 à 3.000	—	—	—
Pomer.-St-Emilion	3.000 à 5.000	—	—	—
Vins ordinaires...	800 à 1.500	—	—	—

Est-il équitable d'empêcher le propriétaire d'utiliser la piquette pour la boisson de son personnel alors qu'elle est parfaitement acceptée. Il n'a pas la ressource de fabriquer pour lui une boisson familiale autre et voudra-t-on le contraindre à l'acheter au dehors pour ses ouvriers ? ou à faire une plantation spéciale pour la produire ?

Ce serait absurde.

Est-il équitable enfin de dire aux producteurs dont je viens de parler : il y a surproduction, apportez votre part au sacrifice commun.

Ignore-t-on par hasard que ce sont eux qui ont le plus de mal à vivre ?

Les frais de culture pour les coteaux du Midi, par exemple, sont à peu près les mêmes que pour les vignes de plaine et la production moyenne n'atteint pas 30 hl. à l'ha. contre 100 hl. pour une bonne vigne de plaine. Les chiffres montrent d'une façon frappante la désaffection croissante pour les vignes de coteaux :

En 1874, il y avait en France 2.500.000 ha. de vignes produisant 56.000.000 d'hl.

En 1924, il y avait en France, 1.443.000 ha. de vignes produisant 67 millions d'hl.

Il y a, en un mot, déplacement des plantations des coteaux vers les plaines fertiles.

Veut-on des exemples pris au hasard? Un propriétaire du canton de Latour-de-France voit en 1924 ses fermiers abandonner 40 o/o de la surface en vignes qu'ils cultivaient.

C'est dans ces régions de coteaux que la dépopulation des campagnes se fait sentir avec le plus d'acuité : la population du village de Cassagnes, situé à 500 m. d'altitude sur la rive droite de l'Agly, passe de 402 habitants en 1921, à 335 en 1924, soit une diminution de 17 o/o.

Pour ne pas allonger cette étude, nous ne citerons pas d'autres exemples, mais, malheureusemeut, il s'agit là d'un fait général.

C'est donc à ces propriétaires qui disparaissent, dont la surface cultivée en vignes va toujours en diminuant, qu'on vient demander des sacrifices pour rétablir une situation à laquelle ils sont parfaitement étrangers. Serait-ce eux, par hasard, d'où vient tout le mal?

Voyez, disent les viticulteurs des plaines, nous succombons sous le poids des récoltes, que des tailles excessives, des façons multipliées, des irrigations abondantes ont amenées; nous avons complètement détruit l'équilibre économique de notre pays; pour l'avoir ainsi compromis, nous périssons, aidez-nous !

Voulez-vous savoir, viticulteurs de coteaux du Midi, viticulteurs de la Gironde, pourquoi on est conduit à vous demander des sacrifices contraires à toute équité? Voici ce que nous lisons dans le *Progrès Agricole* du 18 novembre 1923, page 500.

« Un viticulteur des environs de Nimes, possédant 25 hectares de vignes sur fil de fer (à 6 rangées) dans la plaine du Vistre, était en pleine vendange, le 16 octobre dernier, bien que ses raisins commençassent à peine à changer de couleur. Prévoyant sans peine la faiblesse de ses moûts, il décida de se servir de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903, qui autorise l'emploi du sucre en première cuvée. A cet effet, il a acheté 30.000 kil. de sucre pour vinifier les 5 ou 6.000 hectolitres produits par ses 25 hectares de vignes sur fil de fer. Il a mis 5 kilogr. de sucre par hectolitre de moût pour remonter son vin. Ce qui, en effet, le lui a remonté de 2°8. Un autre propriétaire de la région de Quissac a agi de même, remontant le degré alcoolique de son vin, par addition de sucre à sa vendange ».

Voici un autre document émanant de M. Roos :

« En 1924, la Station Œnologique de l'Hérault a effectué 84 analyses complètes de vins pour le public, au cours de l'année.

« La très grande majorité de ces vins provenaient de vignobles de plaine, en culture intensive, avec dominante du cépage Aramon, parfois conduit sur fil de fer, et nous avions sur eux, tant par leur origine, que par la

moralité connue des propriétaires, toutes les garanties de loyauté qu'on pouvait avoir pour des vins qu'on n'a pas faits soi-même.

« Or, sur ce chiffre de 84 :

« 23 seulement ont pu être déclarés de composition normale loyaux et marchands.

« 58 ont dû être déclarés naturels, par conséquent loyaux, mais non marchands, en ce sens que par leur composition et notamment par leurs rapports Blarez et Halphen, ils devaient être considérés comme mouillés, par tout laboratoire ignorant leur origine et leurs conditions de culture.

« Sur ces 58 vins, 18 eussent été suspects d'un mouillage de 5 à 10 o/o et 40 d'un mouillage supérieur. »

Comment ne pas voir que des productions de 200, 300, 400 hectol. même de vins à l'ha, vins anormaux forcément, sont un grand danger pour la viticulture ; peut-être s'avisera-t-on un jour qu'il faut mettre un terme à cette frénésie de production qui devient de plus en plus contagieuse.

Qu'on ne se méprenne pas sur nos idées : nous ne critiquons pas ceux qui cherchent à diminuer le prix de revient, à amener sur le marché un produit à prix très réduit... loin de là ; le pays le plus prospère est celui où les denrées sont aux prix les plus bas et la concurrence est une excellente chose ; elle permet au plus grand nombre de vivre à bon marché, ce qui est très important ; nous serions libre échangiste si nous ne croyions que l'humanité tout entière est intéressée à ce qu'il y ait le plus de Français possible sur le sol natal, le sol sur lequel sont nés Pascal, Racine, Pasteur..... ; nous critiquons seulement ceux qui produisent des denrées commercialement invendables et qui ont pour effet de déprécier les cours.

Les parents pauvres de la viticulture doivent-ils être la rançon des excès que nous venons de signaler ? N'oublions pas qu'un supplément de 100 hectolitres par hectare dans la plaine entraîne la disparition de deux propriétaires de coteaux.

Sans doute pour faire consentir aux producteurs de vins de degré élevé ou de vins de cru le sacrifice impossible des piquettes, vient-on leur dire : « Vous ne serez pas compris dans le contingentement ». Ah ! le bon billet ! Ainsi on leur demande un sacrifice immédiat et les véritables responsables de la crise actuelle font miroiter à leurs yeux des mesures très lointaines et auxquelles chacun, dans le secret de son cœur, espère bien se soustraire.

Le contingentement des vins nous apparaît une utopie ; étant donnée la diversité de la matière première, les difficultés intérieures, et extérieures surtout, qui paraissent les plus graves, on peut être assuré qu'elle ne verra jamais le jour.

Quant au contingentement des plantations, il est très possible qu'on arrive à un résultat. La chose existe pour le tabac et on peut très bien concevoir une organisation dans ce sens ; nous croyons volontiers que l'on pourrait modérer et organiser la production et éviter ainsi des crises douloureuses, mais il y faudra beaucoup de persévérance et il y a bien des difficultés à surmonter.

La distillation des petits vins, le vote du régime de l'alcool..... et le contingentement naturel seront les meilleurs palliatifs.

Répondons enfin à l'objection qui a été faite et qui consiste à assimiler les piquettes aux vins à faible degré, un moment appelés « anormaux ». Il n'y a aucune assimilation possible : les piquettes ne sont pas vendues, les petits vins sont apportés sur le marché et déprécient les cours.

Ainsi donc la suppression des piquettes serait, pour la catégorie de viticulteurs dont nous venons de parler, une mesure souverainement injuste.

(*à suivre*). Baron DE BOIXO,
Château de Cuxous, par Latour-de-France (Pyrénées-Orientales)

LES PLANTES MÉDICINALES DANS LA DROME [1]

La Rhubarbe. — La culture de la racine de rhubarbe, appelée *rhapontic* de son nom botanique « Rheum rhaponticum », à usage pharmaceutique, se rencontre également dans la Drôme. Elle n'y est que peu importante du reste, et est localisée depuis plus d'un demi-siècle dans la commune de Chateauneuf-d'Isère (canton de Bourg-de-Péage) où elle est restée pendant très longtemps le privilège presque exclusif de quelques agriculteurs (2). Toutefois, malgré la discrétion apportée par ces cultivateurs, tout au point de vue des indications relatives à la culture de cette plante, qu'à celui de la fourniture de plants ou boutures, la rhubarbe s'est cependant quelque peu étendue et aujourd'hui on en trouve quelques plantations dans les communes de Parnans, Châtillon-St-Jean, St-Donat, Beauregard, etc.

La plantation de la rhubarbe se fait par bouture — ou plus exactement par éclats — de novembre à mars, en sol bien défoncé ; les distances les plus communes sont celles de 0^m 65 sur 0^m 50. Les soins d'entretien sont peu importants et se résument le plus souvent à un binage ; les feuilles qui garnissent rapidement le sol, empêchant toute façon ultérieure.

Le rhapontic est peu exigeant : les sols légers, marneux, nombreux dans la région de Châteauneuf-d'Isère, lui plaisent tout particulièrement.

Toutefois dans les bonnes terres d'alluvions, le rhapontic donne des rendements beaucoup plus élevés, et y est d'autre part régulièrement récolté au bout de 18 mois — 2 ans de plantation, alors que dans celles plus maigres, où les racines ne grossissent que plus lentement, la récolte doit être parfois différée d'une année, c'est-à-dire n'être faite qu'au bout de 3 ans.

Rendements. — Dans les bons sols, le rhapontic donne facilement 10.000 kilos de racines nettoyées et sèches à l'hectare ; par contre, dans les terres marneuses plus ou moins sèches ou on la cultive surtout, on évalue la récolte moyenne à 5.000 ou 6.000 kilos seulement. Les prix de 1924 ont été très élevés, puisqu'ils ont dépassé 900 fr. les 100 kilos.

Production totale. — Avant la guerre, la production du rhapontic dans la Drôme, était estimée à 120.000 kilos environ, dont les 4/5 produits par Châteauneuf-d'Isère. Les prix étaient alors de 80 à 100 fr. les 100 kilos.

Pendant les hostilités, la vente étant nulle par suite des difficultés d'exportation dans les principaux pays acheteurs (Russie, Allemagne, etc.), cette culture se réduisit beaucoup ; pendant la période de 1921-1923, la production a très visiblement atteint 20 à 30.000 kilos ; on peut l'évaluer actuellement à

(1) *L'Agriculture du département de la Drôme.*

(2) D'après M. Faucher, notre savant collaborateur, cette culture aurait été introduite dans le département, avant la Révolution, par M. Faujas de Saint-Fond. Am. D.

ce dernier chiffre, la production ayant toutefois tendance à se développer à à nouveau, par suite des prix interessants.

Autres plantes médicinales. — Bornons-nous à citer quelques essais de culture de *pyrèthre*, de *menthe poivrée* et *d'iris de Florence*, faits avec succès à Sauzet et à Crest, sur de petites surfaces et qui très vraisemblablement entraîneront des imitateurs.

Am. DESMOULINS.

PARTIE OFFICIELLE

Prix de cession des alcools

Le président du conseil, ministre des finances,

Vu l'article 89 de la loi du 25 juin 1920 ;

Vu les articles 21 et 22 de la loi du 1er août 1924,

Arrête :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénfice des cessions est fixé :

1° A 800 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise chez le distillateur, lorsque l'alcool sert au vinage ou au mutage des vins, en vue de la préparation des vins de liqueur, vermouths, mistelles, et autres produits assimilés pour la consommation intérieure ;

2° A 400 fr. l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 300 fr. l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumeries, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., pour l'intérieur ;

4° A 300 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ;

5° A 250 fr. l'hectolitre, lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation, des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.), des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au-dessous ;

6° A 230 fr. l'hectolitre, lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans tous les cas où, étant exonéré du droit de consommation, il n'est soumis qu'au payement de la taxe de statistique.

Le prix de vente des alcools mauvais goût et des flegmes livrés dans la limite des disponibilités à la dénaturation, en vue de la préparation d'alcools de chauffage et d'éclairage ne titrant pas plus de 90 degrés 5, est fixé à 220 fr. l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise dans les bacs des distillateurs.

La majoration que sont autorisés à faire subir les distillateurs et autres intermédiaires aux prix indiqués ci-dessus, pour toutes les livraisons effectuées directement aux industries privilégiées, ne doit pas excéder 2,5 p. 100, non compris les frais de logement, manutation et camionnage, la taxe sur le chiffre d'affaires et les frais de double rectification, lorsqu'il y est procédé sur la demande du cessionnaire.

Les alcools livrés dans les distilleries du département de la Seine ou dans les dépôts constitués par le service des poudres subissent, en outre, une majoration variable avec l'emplacement de chaque entrepôt, dans la limite de 30 fr. par hectolitre d'alcool pur.

Fait à Paris, le 27 novembre 1925.

Paul PAINLEVÉ.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Une importante manifestation agricole. — *L'Assemblée Générale de l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence.* — Cette importante manifestation, qui groupe, chaque année, de très nombreux agriculteurs délégués des Syndicats et Associations agricoles du midi, se tiendra à Marseille, le samedi 12 et dimanche 13 courant. Les réunions auront lieu dans la salle de la Caisse d'Epargne des Bouches-du-Rhône, place Estrangin. En voici le programme :

Le samedi 12 décembre, après-midi, réunion des délégués, à 15 heures : 1° *Compte rendu moral et financier* ; 2° *Les Institutions annexes et les Services de l'Union* : Caisse Régionale Assurances Incendie. Caisse Régionale Assurances Accidents. Coopérative Agricole des Alpes et de Provence, Caisse d'Economie et de Crédit, Journal, etc... 3° *Exposé des Vœux par les délégués et discussion.*

Le dimanche 13 décembre, à 9 h. du matin, *Réunion Générale.* Après le rapport du Président de l'Union des Alpes et de Provence, M. Gavoty, ancien député du Var, on étudiera notamment la question *des Droits de Douane Allemands et l'Exportation des Produits Agricoles de Provence,* qui intéresse si gravement toutes nos productions maraîchères, vinicoles et florales de la région. Le rapporteur sera M. Aussel, Président de l'Union Fédérale des Associations Agricoles des Alpes-Maritimes, membre du Conseil supérieur de l'Agriculture, membre du Conseil d'administration de l'Union des Alpes et de Provence. Autres sujets traités : *La question Séricicoles,* par M. Jouvel, Secrétaire général du Comité national de la Sériciculture, et par M. Daufès, Président de la Fédération Séricicole des Cévennes ; *Les Allocations Familiales en Agriculture,* par M. Bonvoisin, Directeur du Comité Central des Allocations familiales ; *Impôts Agricoles et Taxes aux Syndicats et Associations Agricoles,* par M. L. Eymard, Avocat, ancien bâtonnier, Vice-Président de l'Union des Alpes et de Provence. Enfin suivra *l'exposé et la Discussion des Vœux.*

A midi et demi, à la *Brasserie Colbert,* aura lieu le Banquet traditionnel qui achève les laborieuses séances de travail. Le prix du banquet est de 25 fr. Les adhésions et le montant correspondant doivent être adressés par poste avant le 8 décembre, dernier délai.

Leçons et Applications pratiques d'Œnologie. — Une nouvelle série de Cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et Œnologique du Gard, 1, Rue Bernard-Lazare à Nimes du 14 au 24 décembre 1925.

Il est rappelé que ces Cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens, ni titres ou limites d'âge, sur simple demande au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à manipuler, à vendre ou à acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant dans leur métier ou s'y perfectionner. Cet enseignement spécialisé à la vinification *à la conservation, à l'apréciation et à l'analyse des vins du Midi* doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les Dirigeants de Caves Coopératives de vinification.

Rupture de Contrat de travail. — Nous lisons dans *l'Agriculture du Centre :* « Par jugement du 23 octobre 1925 le tribunal de Blois, infirmant une décision du juge de paix de Contres, vient de condamner à 200 fr. de dommages-intérêts pour rupture de contrat, un jeune domestique de culture engagé à l'année et qui avait, au printemps venu, abandonné son patron. Nous avions fortement conseillé au patron de faire appel de la décision du juge de paix ; sur la plaidoirie de notre avocat conseil Me Simon, le tribunal a, une fois de plus, consacré le principe que le domestique, comme le patron ne peut impunément manquer aux engagements pris. Ce jugement réprime le fait, malheureusement fréquent, du domestique qui, abrité, nourri et payé pendant l'hiver pour un travail forcément réduit, quitte son patron pour s'embaucher ailleurs à un prix supérieur dès le beau temps venu. A ce titre ce jugement méritait d'être signalé : trop d'agriculteurs hésitent à se défendre et doutent de l'efficacité des sanctions judiciaires. La loi et la morale étant les mêmes pour tous, le jugement de Blois n'a fait qu'appliquer des principes certains, également protecteurs du droit de l'ouvrier et du patron et que tous ont également intérêt à faire respecter.

Il va sans dire que l'agriculteur qui renvoie un de ses ouvriers au début de l'hiver — comme nous l'avons vu faire une fois — en rompant le contrat de travail intervenu, doit être condamné avec la même rigeur. »

LES STATIONS D'HIVER P.-L.-M.

Les fervents de la montagne en hiver sont chaque année plus nombreux, attirés les uns par la calme splendeur du paysage et par l'air vivifiant, les autres par le charme des sports d'hiver : ski, patin, luge, etc.

La liste des grandes stations d'hiver P.-L.-M. s'enrichit cette année de deux nouvelles venues qui se classent d'emblée aux premiers rangs :

— Le *Revard*, vaste plateau ondulé, à 1500 m., sur Aix-les-Bains (chemin de fer à crémaillère) avec son ponorama splendide sur toutes les Alpes de Savoie et du Dauphiné, ses vastes champs de ski, sa patinoire de 4000 mètres. Hôtel P.-L.-M. entièrement transformé avec tout le confort désirable.

— *Combloux*, à 1000 m., à 7 km. de la gare de Sallanches-Combloux (service régulier de correspondance par automobiles) avec la vue célèbre de ses terrasses sur le Massif du Mont-Blanc, ses promenades en ski, sa patinoire. Grand Hôtel P.-L.-M. du Mont-Blanc, récemment agrandi, 200 chambres, grand confort.

AVIS A NOS LECTEURS

La hausse constante du papier, de la main-d'œuvre et des impôts nous force, à notre grand regret, à porter à 34 francs le prix de l'abonnement au **Progrès.**

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu de marchandises sont mises à la vente de gros à gros sur place en ce moment, et ce peu trouve assez difficilement acheteurs, chacun étant approvisionné. Les prix n'ont pas varié d'une façon sensible pour les rares affaires traitées.

Des vins rouges 1925 du Midi 7°, ont été payés de 72 à 73 fr. comme précédemment, des 8°5 de 75 à 77 fr., des 9° de 80 à 85 fr. ; des Corbières 10°, de 98 à 100 fr. Des Algérie, faisant de 9°5 à 10°, ont été offerts de 92 à 95 fr. ; ceux titrant de 10°5 à 11°, de 100 à 105 fr. En vins blancs, on a payé 85 fr. des 8° d'origines diverses ; des Gironde nouveaux de 9 à 10° l'ont été de 105 à 110 fr. ; des vins du Gers, 9 à 9°5, de 103 à 106 fr. Des Espagnes nouveaux 12°, ont été proposés de 130 à 134 fr. Enfin, un lot de vins blancs de Grèce 12° aurait pu être acquis de 120 à 125 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. On ne connaît pas de transactions en vins du Centre sur place ; les vins blancs nouveaux d'Algérie n'y sont pas encore arrivés.

La vente aux détaillants suit un petit courant ; les demandes ne se produisent qu'au fur et à mesure des besoins, et pour y satisfaire simplement.

GARD. — **Nimes** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 23 nov.	Cours du 30 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°...............	7° — 45 à 52	»	»
8 à 9°...............	8° — 53 à 57	logé	logé
9 à 10°...............	9° — 57 à 64	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°...............	10° — 62 à 67		
11 à »...............	»		
Costières...............	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 25 le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris......	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret..........		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 24 novembre	Cours du 1er décembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°...................	55 à 58	»	»
9°...................	58 à 62	8°. — 55	8°. — 55
10°...................	60 à 65	à à	à à
11°...................	65 à 70	11°. — 75	11°. — 75
Rosé...................	7,50 à 8 fr. le deg.	7 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc		8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 25 novembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. à 7.50; blanc, le degré 8 fr. à 8.25, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins d'Algérie, d'Espagne, mistelle blanche, pas d'affaires.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 20 novemb.	Cours du 27 nov.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	57 à 58	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	58 à 61		
9 à 10°	60 à 65		
10 à 12°	70 à 75		
Vins rosés	6,75 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.

On signale les ventes : de la cave V., près Nissan, 5.000 hectos rouges, 9 degrés 7 à 69 fr. ; de la cave B., à Roujan, 9 degrés 3, à 67 fr. ; de la cave P., à Lignan, 3.000 hectos, rouges, 10 degrés, à 72 fr. ; de la cave Ste M., à Maureilhan, rosé, 9 degrés 3, à 71 fr. ; de la cave B., près Narbonne, 4.700 hectos, 7 degrés 4, à 57 fr. ; de la cave C., près Béziers, 1.000 hectos, rosés 10 degrés 5, à 80 fr.

Vins blancs de raisins blancs, ventes communiquées par le Syndicat des producteurs de vins blancs de cépages blancs.

Paulhan : Vente d'une partie de la cave du docteur Lacombe, 500 hectos environ, de vins blancs de clairette, titrant 14 degrés 5, au prix de 127 fr. l'hecto à une maison du département de la Marne, retiraison janvier prochain.

Pinet : Partie de la cave L. G., 5.000 hectos blancs de blancs, 10 degrés couverts, 90 fr. l'hecto, à une maison d'Orléans.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 29 novembre. — Vins rouges 1925, 7 fr. le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon le degré, qualité et conditions.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 28 novembre :

Vins rouges, 6 fr. 50, enlèvement immédiat ; 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 8 fr. 75. Clairette 9 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. **Narbonne**.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 19 nov.	Cours du 26 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	le degré	le degré
9 à 10°	7 fr. 25	non logé	
10 à 11°	le	6 fr. 50 le d.	
11° et au-dessus	degré		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 21 au 28 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, 7 fr. le degré.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 21 novemb.	Cours du 28 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	non logé	logé	logé
8 à 9°	60 à 65	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	65 à 70	non logé	non logé
10 à 11°	70 à 77	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	77 à 85		
12 à 13°	»		

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** – Cote officielle des vins. Marché du 25 novembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 56 à 60 fr.; de 9 à 10 degrés, de 60 à 68 fr.; de 10 à 11 degrés, de 68 à 77 fr.; vins rosé de 9 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de 7.50 à 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 84 à 92 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 92 à 102 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VENDÉE. — **La Roche-sur-Yon.** — On parle pour les Noahs de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré-hecto et pour les gros plants de 200 à 220 fr. la barrique de 220 litres. Il y a peu de vendeurs. Il n'y a pas de stock de vieux à la propriété.

VAUCLUSE. – **Pertuis.** — Une reprise sensible des affaires s'accentue ; vendeurs et acheteurs se mettent à l'unisson au cours de 7 fr. le degré en cave Plusieurs parties ont été vendues, 600 hectes, 8°2, à 58 fr. l'hecto, 400 hectos 9·6, à 7 fr. le degré, 200 hectos 9·8, forte couleur à 72 fr. l'hecto, une cave coopérative a vendu 2.000 hectos, 8 degrés à 56 fr. Tous ces vins ont assez de couleur et sont de bonne tenue.

VAR. — **Saint-Tropez.** — Nos 12 degrés font prime et s'enlèvent avec rapidité, on les paie de 85 à 95 fr., suivant qualité et éloignement de la cave. Les 11 degrés font de 75 à 80 fr. Le courant d'affaires est suivi et les vins se retirent normalement.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 680 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 810 à 815 fr. les 100° ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 325 à 330 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin et trois-six de marc pas d'affaire.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 7 fr. 75 le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié état neutre, 95 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 570 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

Bordeaux. - Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 2 fr. 00 ; 25 o/o, 2.05 ; 30 o/o, 2.10 ; 35 o/o, 2.15 »/» ; 40 o/o, 2.20 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.30 ; 25 o/o, 2.40 ; 30 o/o, 2,45 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,50 le degré ; 65 olo, 3,55 ; 70 olo, 3,60 ; 75 olo, 3,65 ; 80 o|o, 3,70 le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,75 le degré ; 55 olo, 3,80 ; 60 olo, 3,875 ; 65 olo, 3,95 ; 70 olo, 4,00 le degré.

Crème de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 640 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 690 les 100 kilos ; 98 olo, 730 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.150 fr. les 100 kilos ; livrable, 1.155 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé........	134,75, 135 P.	135 P.	135 P.
Seigle	97 N.	97 N.	97 N.
Avoine noire	104,75 P.	106 P.	107 à 107,50
Avoine.......	104 N.	104 N.	105 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	183 7/8	131 79	175 72	— 0 54
Maïs disp...............	87 5/8	72 35	90 44	— 0 47

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 184 1/4 c. (176 fr. 08 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 152 1/8 cents (145 fr. 38).

DIVERS

Cette. — Soufres : Trituré 98/99 p. 100 la balle de 100 kilos, 83,50 ; sublimé pur, 97 francs.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/12, 154 à 160 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/31, 138 à 149 fr. ; sulfate potasse 48/32, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 70 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, »»» à »»» fr. ; superphosphate minéral 14, pas de prix suivant région.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 90 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 77 fr. ; Trituré garanti 97 % de soufre pur, 76 fr. ; Canons, 82 fr. ; Coulés en Candi, 80 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

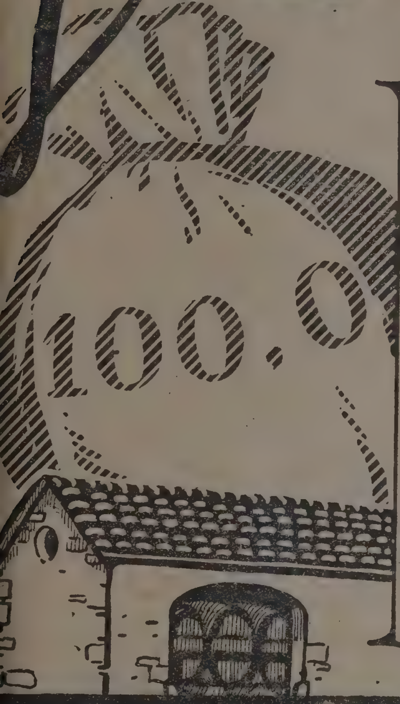
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 22 au Samedi 28 novembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche...	2	1	6	2	»	0.2
Lundi.......	»	2	3	1	0.1	»
Mardi.......	4	»	8	5	»	2
Mercredi....	7	»	16	11	»	»
Jeudi.......	»	»	14	8	»	7
Vendredi....	6	—3	14	5	»	15
Samedi......	»	»	11	9	»	3
Total.....	820	380	891	447	153.2	198 4
Rochefort						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	»	»	10	5	»	«
Mardi.......	»	»	14	9	1	»
Mercredi....	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	»	«	»	»	»	«
Vendredi....	»	»	11	7	»	7
Samedi......	»	»	12	8	»	0.6
Total.....	19	33	690	326	90.3	196.1
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	»	»	8	0	»	»
Lundi.......	4	2	5	—5	»	»
Mardi.......	»	»	14	8	»	»
Mercredi...	2	0	15	8	«	»
Jeudi.......	»	»	17	7	»	3
Vendredi....	1	—7	19	7	«	27
Samedi.....	»	»	11	«	»	»
Total....	726	271	1034	320	31.3	171 5
Bordeaux						
Dimanche..	»	4	4	—1	»	«
Lundi.......	6	2	4	1	»	«
Mardi.....	7	2	12	8	»	1
Mercredi...	5	«	18	11	«	2
Jeudi.......	»	»	18	2	»	«
Vendredi ..	»	»	13	5	»	3
Samedi	»	»	14	7	»	«
Total ...	927	868	1028	328	143.3	147.5
Toulouse						
Dimanche...	9	2	3	—1	»	«
Lundi.......	7	2	11	4	»	1
Mardi.......	10	3	15	6	0.2	«
Mercredi...	4	0	15	12	3	«
Jeudi.......	»	»	21	3	»	«
Vendredi ...	»	—7	17	6	»	4
Samedi.....	»	»	16	1	»	»
Total ...	988	433	1253	514	406.9	114.8
Perpignan						
Dimanche...	19	5	16	3	»	»
Lundi.......	18	6	12	7	»	»
Mardi.....	16	8	16	10	»	5
Mercredi....	13	3	15	9	«	33
Jeudi.......	»	»	19	10	»	»
Vendredi....	9	—3	18	10	»	12
Samedi.....	»	»	15	3	»	»
Total ...	1051	608	1256	660	159.9	116.1

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill	PLUIE 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche	0	—2	5	3	»	»
Lundi	0	—3	7	—2	»	»
Mardi	0	0	14	1	»	0.4
Mercredi	7	1	12	9	»	»
Jeudi	»	»	10	8	»	0.5
Vendredi	4	—5	9	7	»	5
Samedi	»	»	11	4	»	»
Total	762	268	859	423	90.2	161.2
Besançon						
Dimanche	2	—2	7	—2	»	»
Lundi	1	—1	—1	—5	»	»
Mardi	»	—7	12	6	»	3
Mercredi	»	»	13	3	»	»
Jeudi	»	«	16	4	»	1.3
Vendredi	»	—10	9	4	»	3
Samedi	»	»	0	0	»	«
Total	253	292	772	349	33.1	179.3
Lyon						
Dimanche	1	0	4	1		»
Lundi	3	1	2	—1	»	»
Mardi	4	1	12	7	»	7.0
Mercredi	2	0	13	6	«	0.2
Jeudi	»	»	17	7	«	2.1
Vendredi	1	—7	9	7	»	17.
Samedi	»	«	9	3	»	54.
Total	821	316	909	390	113.7	273.5
Marseille						
Dimanche	13	5	15	—1	»	»
Lundi	»	»	16	4	»	»
Mardi	17	»	«	11	«	8
Mercredi	10	8	17	12	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	18	»	»	»
Samedi	»	»	20	9	»	»
Total	1002	507	1216	569	60.5	118.7
Montpellier						
Dimanche	14.3	5.9	11 3	—2.0	«	»
Lundi	14.3	4.9	14 0	2.5	«	2.5
Mardi	11.5	6.3	14.1	8.3	«	21.4
Mercredi	8.6	—0.3	15.9	10.3	«	8.5
Jeudi	7.3	2.3	15.9	13 9	«	3.2
Vendredi	5.9	—5.5	14.9	10.5	«	34.2
Samedi	6.0	0.3	15.1	8.9	»	0.7
Total	1288.5	576 6	1297.3	607.7	120 9	288.1
Alger						
Dimanche	»	»	17	11	»	»
Lundi	16	12	17	12	»	»
Mardi	15	»	20	17	»	»
Mercredi	18	»	16	14	»	»
Jeudi	»	»	20	14	»	»
Vendredi	»	»	23	15	»	»
Samedi	»	»	23	10	»	3
Total	738	462	1509	1039	28	134.3

Observations. — Automne



Vous avez en cave

une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.
Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

**LA LITTORALE
BÉZIERS**

R. C. 437 B

Dam

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, Nos 7010-7011.

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES *format 35 × 25*

3200 pages de texte

500 planches en couleur

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix: 600 francs

Payable 100 francs en souscrivant et le reste en 10 ans
Escompte pour payement au comptant

Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL
VILLEFRANCHE (Rhône)

RECONSTITUTION
DES
VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & C[IE]

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

FABRIQUES DE PRODUITS CHIMIQUES BILLAULT
2, 4 et 6, Place de la Sorbonne, 22 — PARIS Ve.

PYRAFOLLIOL Radical contre la pyrale et le folletage en traitements d'hiver.
BOUILLIE INSECTICIDE BILLAULT Le seul arséniate de plomb donnant des résultats positifs contre l'Eudémis et la Cochylis.
ARSÉNIATE BILLAULT contre l'Altise. R. C. Seine 209.029 B
Arrondissement de: Béziers, Aude et Pyrénées-Orientales: M. Bayard, à Carcassonne.
Arrondissement de: Montpellier et Gard: M. René Laval, 1, rue du Cheval-Vert, Montpellier

VITICULTEURS-AGRICULTEURS
Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243,* etc., qui assurent une récolte la 2e année. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à
MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

4986, 5409, 5455
Racinés et Greffés sur **3309**
Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.
A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)
Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, nº 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide** ;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

Les Grandes Pépinières de Vigne DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON O✱ **& Fils aîné**

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

A VENDRE

400.000 très beaux Racinés 1202

Prix avantageux pour grosses quantités

PAUL GROS & Cº

13, avenue Pasteur ALGER.

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450, etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.
Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)

« Reg. Com. Orange Nos 613 et 614 » Représentants demandés.

reffés et directs, Hybrides résistants et les meilleurs en tout.

IGNE NOUVELLE pour toutes régions ; prix doux ; garanties et références de 1er ordre.

atalogue explicatif fco **E. GUILLY,** Bucey-les-Gy (Haute-Saône).

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS

MM. Charmont et ses fils ☆, CHARMONT aîné O. ☆, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

Viticulteurs,

Reconstituez vos vignobles avec des lants de première qualité bien sélec-onnés et garantis.

Demandez Prix-courant franco à

Henri BOULAY, Pépiniériste
SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ-en-MACONNAIS
(Saône-et-Loire).

Arbres fruitiers et forestiers
Rosiers et arbustes d'ornement.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr. ; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

AVIS A NOS ABONNES

Nous prions nos abonnes dont l'abonnement expire le 31 décembre de vouloir bien nous oyer leur renouvellement pour l'année 1926. Le mode de paiement le plus simple est l'envoi prix de l'abonnement, soit 34 fr. (45 fr. pour l'étranger) en mandat sur la poste *dont le n sert de quittance. Envoyer la* bande du journal *ou tout au moins indiquer qu'il it d'un* **réabonnement** *et inscrire lisiblement* nom et adresse.

Nous rappelons que les abonnements continuent jusqu'à réception d'un avis contraire, et s ferons recouvrer par la poste les abonnements qui ne nous auraient pas été envoyés.

Usines SCHLŒSING Frères & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

ENGRAIS COMPOSÉS

pour VIGNES et toutes cultures

Les plus belles récoltes, les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré, atomique — Meilleur et meilleur marché que les scories.

Donne avec les matières azotées et potassiques, des engrais composés pour toutes cultures, très actifs et très bon marché.

Très recommandé pour la préparation des marcs-engrais.

Dosage garanti pour cent : **26 d'acide phosphorique insoluble.**

Finesse garantie : **Moins de 25 °/₀ de refus au tamis n° 200.**

MICROPOTASSIQUE SCHLŒSING

Engrais phosphaté et potassique très avantageux, poussant vigoureusement à la production.

PYRALION

SOUVERAIN contre

FOLLETAGE ou MORTALITÉ, PYRALE

Détruit aussi beaucoup de COCHYLIS, EUDÉMIS, etc...

SOUFRE GLORIA SCHLOESING

A COMBUSTION SANS COULURE

pour le mèchage des fûts, le sulfitage des vendanges, le mûtage des moûts, etc., etc

Supprime les Mèches soufrées, le Métabisulfite et les Solutions sulfureuses

Ce soufre est maintenant adopté par la presque totalité des **Viticulteurs, Cavistes, Négociants en vins**, etc.

Demandez les Notices explicatives envoyées franco.

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e ANNÉE. — N° 50 DIMANCHE 13 DÉCEMBRE 1925

TOME LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
Roy, directeur des Services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **34 fr.** — Pays étrangers, **45 fr.**

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
JAN . 1926

Le plus Grand Vignoble de France EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERÇON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)
rent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs
ects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N. 145,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne
contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIE[R]

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEU[RS]

41me ANNÉE **1926** Prix franco : 4 fr. 50

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les not journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-cray

Prime du " *Progrès Agricole et Viticole* "

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermor** **édition ordinaire, 2** fr. 50 franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi fai somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute comma adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte commandes non accompagnées du montant.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propr^res^ à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

24^me^ année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement disponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1^er^ choix.

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. LÉTOURNEAU, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

CULTIVATEURS !

Au réveil des Blés, avant le tallage
et pour satisfaire à la " FAIM D'AZOTE " de vos Céréales

HATEZ-VOUS D'EMPLOYER :

le Nitrate de Soude du Chili

(150 à 200 kilos à l'hectare)

qui vous assurera, **dans tous les sols,** et **sous tous les climats,** un tallage exceptionnel, une épiaison régulière et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de

NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi: M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agr. 74, rue Carreterie, AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes à BESSELUE et MOULIN ROMPU et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

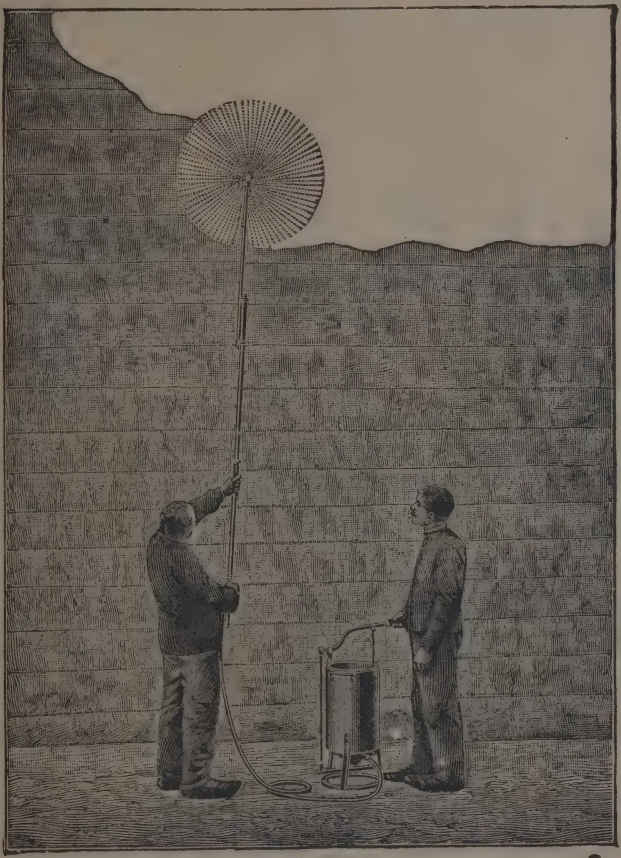
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

RECONSTITUTION
DES
VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES
PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE
PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

«TOBOGGAN PLOMBÉ»

DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

«EUROPÉEN PLOMBÉ»

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

Ets P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

46e Année. — N° 50 13 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz	Chronique. — Encore le remplacement des manquants ; — Porte-greffes pour terrain calcaire ; — Traitement d'automne de l'oïdium ; — Le pourridié dans les pépinières ; — Raisins à goût américain.
Baron de Boixo	La question des piquettes.
Louis Rives	Les hybrides dans l'Aude en 1925.
A.-Ch. Girard	La pomme de terre et le topinambour.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Concours de pulvérisateurs à grand travail à débit variable pour l'épandage des solutions herbicides. — Concours agricole de Maison Carrée (Algérie).
	Chemin de fer P.-L.-M. — Les grandes stations P. L.-M. de sport d'hiver.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Encore le remplacement des manquants

On nous écrit :

« Le remplacement des manquants dans les vignes est chose toujours délicate et coûteuse et si leur nombre est assez élevé, comme c'est le cas dans mes plantations, on comprend qu'on soit embarrassé pour le choix du plant à adopter. Si vous pouviez me conseiller utilement à cet égard, je vous en serais bien reconnaissant.

Ce qui me paraîtrait préférable, ce serait un plant que je n'eusse pas à greffer, mais assez vigoureux pour s'enraciner solidement et résistant au phylloxera. Je ne demande pas au raisin des qualités particulières, car les remplaçants sont toujours noyés dans l'ensemble de la production, mais toutefois, il devrait être franc de mauvais goût et avoir des grains de dimension ordinaire. Je n'exigerais pas que le plant soit réfractaire au mildiou et à l'oïdium, cela n'a pas d'importance, car il se trouverait mêlé à des vignes qui doivent subir le traitement contre ces maladies.

Si vous avez l'oiseau rare que je vous demande, en rouge et en blanc, soyez assez bon de me le faire connaître et m'indiquer où je pourrais me le procurer ».

E. F. (B.-du-R.).

Le producteur direct résistant au phylloxera et donnant un vin sans vices ni vertus, neutre et par conséquent ne troublant pas trop

la qualité des vins ordinaires auquel il serait associé, n'est pas encore connu. M. Couderc, dans son catalogue 1925-26 propose son n° 3 pour remplacer les manquants. « Couderc n° 3 dit-il est glabre, noir, 2me époque. — Raisin de la forme et de la taille du Carignan, à grains ovoïdes encore plus gros. Il est curieux de voir un Riparia porter de pareils raisins Le n° 3°, très vigoureux, est de première résistance au phylloxéra et peut se planter directement dans tous les terrains, même les calcaires. Le n° 3 est appelé a devenir l'hybride de remplacement de choix pour les vignes d'Aramon. — Bien que les sarments soient traînants, comme ils sont gros et rigides, le n° 3 peut se cultiver en souches à coursons à la mode du Midi ; il suffit de lui faire un tronc un peu élevé (40-50 c.) — La production atteint 120-130 hectos à l'hectare. Le vin est fort bon, alcoolique, de belle couleur et tannifère (ce qui est rare dans les hybrides). — La résistance phylloxérique du n° 3 parait si élevée qu'il peut servir de porte-greffe. — Indemne d'oïdium, demande un ou deux traitements pour le mildiou qui ne l'attaque d'ailleurs que sur la feuille. Les années ordinaires un seul suffit. A cause de sa floraison précoce mûrit bien, jusque dans l'Yonne ».

Le n° 3 peut mûrir dans les Bouches-du-Rhône, mais après l'Aramon. C'est un gros producteur. Résistera-t-il au phylloxéra du pays du Mistral ? L'expérience peut être tentée.

Des as nouveaux sont cités comme résistant à tout, ce qui est peut-être possible. Toutefois l'expérimentation ne s'est pas encore prononcée avec une précision suffisante.

Le vin du Couderc n° 3 est fort beau, il est moins bon que beau fait en rouge. Son cousin le n° 2 est paraît-il acceptable quand il a fermenté longtemps avec le marc. Le marc fait tellement de choses qu'il peut bien enlever aussi les goûts désagréables. Le Cabernet Sauvignon, dont on connaît le goût spécial, quand il se vinifie ailleurs que dans la Gironde, se retrouve nettement dans le vin fait après une cuvaison courte ; dans la Gironde, où les cuvaisons sont longues, il est, m'a-t-il semblé, peu marqué.

En blancs résistant suffisamment au phylloxéra dans les terres profondes, on ne voit guère que le Noah, et encore ; mais son vin n'est pas neutre, tant s'en faut.

Dans les terres sèches, il dépérit du reste très vite, et il ne peut être conseillé pour le cas qui nous est soumis dans la lettre suivante :

« Avec la cherté de la main-d'œuvre, avec les années de sécheresse que nous subissons, le remplacement des manquants dans les vignes devient très onéreux. De plus ces plants jeunes au milieu de vieilles souches végètent lentement et ne commencent à produire que 3 ou 4 ans après leur plantation.

Pour toutes ces raisons j'estime qu'il serait préférable de ne faire aucun remplacement et d'arracher les vignes âgées d'une vingtaine d'années. Il est à remarquer que les souches autour d'un manquant ont une plus belle végétation et compensent en partie la perte de récolte faite par ce dernier.

En vue de la mise en pratique de cette méthode de culture, je vous demanderais, — pour ne pas laisser la moindre parcelle de terrain improductive — de me dire qu'elle plante pourrait être mise à la place du manquant ; ce serait une sorte de culture intercallaire et qui ne gênerait en rien les travaux habituels ».

C. (Hérault).

Les souches voisines d'une souche disparue profitent, en effet, de l'espace devenu libre, mais à la condition de les charger davantage. Pourrez-vous l'obtenir des ouvriers ? — Je ne vois pas bien quelle plante pourrait occuper la place d'une souche : pomme de terre, choux,... mais cela rapportera bien peu. Essayez le pyrèthre qui fournira des fleurs utilisables et, qui, peut-être, pourrait éloigner les eudémis..

Pour les vignes *greffées sur place*, il y aurait sans doute un autre moyen qui permettrait d'éviter, dans une large mesure, les effets de la sécheresse. Il consiste à réserver sur les souches situées autour de la disparue une ou deux repousses du sujet et à les diriger, au cours de la végétation, de manière à ce qu'elles ne soient pas cassées par la charrue; puis à les provigner en sautelle, soit au pied même de la souche mère si elles sont très courtes, pour les étendre à leur place définitive l'année suivante, soit immédiatement à l'emplacement du manquant à remplacer. Ce procédé n'est pas nouveau. Il a été indiqué ici à plusieurs reprises, et s'il n'y a pas lieu d'y recourir dans les conditions normales, il peut, ce me semble, rendre des services dans les terrains où la sécheresse est particulièrement intense. Qu'en pense notre correspondant ?

Porte-greffes pour terrain calcaire

« Je suis, depuis quelque temps, à la recherche de tous les moyens pratiques pour étendre mon petit vignoble à tous les terrains de coteaux agilo-calcaire et calcaire rocailleux et superficiel que je possède. Je pense ainsi rendre des terres productives qui ne le sont pas et, avec des porte-greffes appropriés, d'obtenir avec nos cépages français des vins fins et alcooliques.

Je cultive depuis quelque temps déjà le Berlandieri de Resseguier, le 41-B

ou Chasselas Berlandieri, le 31 de Richter et le 420-A, desquels j'ai une assez bonne satisfaction, mais comme je suis toujours à l'affût des bonnes trouvailles, j'ai par hasard rencontré au Congrès du Chasselas, à Agen, un viticulteur du canton de Seyches (Lot-et-Garonne), qui m'a dit être en coteau très calcaire et avoir des porte-greffes lui donnant encore plus de satisfaction que ceux que je viens de citer. Devant ses affirmations, je me résolus à aller visiter son vignoble, qu'il exploite lui-même, et étant situé à Lachapelle, par Seyche (Lot-et-Garonne), et le 23 septembre dernier je me rendis à Lachapelle, chez M. Mourgues, le viticulteur avec qui j'avais longuement causé à Agen.

Toute ma journée du 23 a été consacrée à la visite de ce petit vignoble et je viens vous donner le compte rendu de ma visite ainsi que des renseignements que j'ai pu recueillir.

La plantation est presque uniquement composée de cépages français greffés sur 93-5 de Couderc, 420-A, 150×15 de Malègue, 41-B. Les ceps les plus vigoureux étaient sans contredit ceux greffés sur 93-5, ils portaient une quantité de raisins gros et sains, aucune trace de maladie ni d'échaudage, ce qui, je crois, était rare cette année-ci. Le sol est argilo-calcaire, superficiel, 15 à 20 centimètres de profondeur, reposant sur un sous-sol tuffeur, marneur, imperméable, humide en hiver, très sec en été.

Parmi les ceps qui composent le vignoble de M. Mourgues, j'en ai remarqué tout particulièrement quelques-uns et vous en donne la description, d'après ce que j'ai observé et les renseignements que m'a fourni le propriétaire.

1° *Leroy.* — Cépage français blanc, 2me époque, grande grappe ailée, grosse production, vin fin de 10 degrés, indemne d'oïdium, se défend du mildiou avec 2 sulfatages, n'est pas attaqué par la cochylis, ne craint pas l'échaudage.

2° *Barbaresso du Piémont.* — Rose, 2e époque, grappes énormes gros grain, très grande production, vin fin 9 degré 1/2, ne craint ni l'échaudage, ni le mildiou, craint un peu l'oïdium mais se défend, ne pourrit pas.

3e *Bouchineau.* – Cépage français blanc, vin très fin 11°, résistance notable aux maladies, pourrit un peu à maturité, pas d'échaudage.

4° *Sans-Rival ou Guillon.* — Blanc, cépage français analogue à la muscadelle, vin fin 13 à 14°, craint un peu l'oïdium et l'échaudage ; mais si peu qu'on n'a pas à s'en effrayer, la production est suffisante.

5° *Jurançon blanc.* — D'une réelle beauté.

Tous ces cépages sont greffés sur 93-5 et 41 B ; mais 93-5 a beaucoup plus de vigueur.

D'après cette visite, je me rends compte qu'il est possible de reconstituer nos anciens vignobles qui se trouvaient dans des terrains aujourd'hui impropres à d'autres cultures. Aussi je vous prierais, Monsieur le Directeur, de me faire connaître où je pourrais me procurer les porte-greffes ci-après pour en faire l'essai : le 150 × 15 de Malègue, 422 B, 422 A, le (333 E. M. ou Cabernet-Berlandiéri), le (Lafont N° 9 × Colombard N° 1), cépages qui ont été préconisés par le *Progrès Agricole.*

Tous ces porte-greffes sont actuellement dans le commerce, tout pépiniériste viticole peut les fournir. La place de 93-5 est surtout dans les terrains profonds et frais.

Traitement d'automne de l'oïdium

« Viel abonné du *Progrès Agricole*, je trouve en tête du numéro d'hier, votre article sur le traitement d'hiver de l'Oïdium.

Ayant eu à combattre jadis une invasion qui avait résisté aux moyens de lutte habituels, j'en avais eu raison, à la fin, en faisant brûler sur place, c'est-à-dire au bas des rangées, les feuilles et les sarments abattus par la taille.

Le traitement était donc d'automne plutôt que d'hiver et je l'ai signalé à M. Degrully, qui a inséré ma communication dans le *Progrès*, il y a 20 ou 25 ans. »

G. Darragon.

L'enlèvement hâtif des sarments ayant encore leurs feuilles, doit, nécessairement, faire disparaître un grand nombre de ces sphères creuses qui renferment les organes de conservation du parasite. Mais ces corps ne paraissent pas jouer un rôle important dans les diverses manifestations de la maladie au printemps, car elles ont pour origine, à peu près exclusivement, semble-t-il, le champignon qui se trouve dans les yeux des sarments.

L'oïdium affectionne certaines situations ; il y a des coins de vignes où il apparaît tout d'abord et régulièrement chaque année. Ce sont ces foyers qu'il faut surveiller avec le plus d'attention et peut-être pourrait-on y pratiquer une taille très hâtive et précédant la chute des feuilles. Mais une taille semblable affaiblit toujours la souche. Je crois que le mieux est de faire de bons soufrages et répétés à des intervalles rapprochés, si la marche de la maladie l'exige.

On nous écrit d'autre part :

« J'ai lu avec d'autant plus d'intérêt dans votre dernière chronique le traitement d'hiver de l'oïdium que ma récolte s'est trouvée cette année réduite de moitié par le fait de cette maladie ; mais ce qui différencie mon cas de celui de votre correspondant d'Oran, c'est qu'il ne s'agit pas chez moi d'une invasion accidentelle, mais d'un état qui menace de prendre en quelque sorte un caractère endémique.

Ces trois dernières années, alors que jusque-là l'oïdium était facilement combattu avec trois poudrages convenablement échelonnés, j'ai constaté, aussitôt après la floraison, des foyers de maladie d'année en année plus nombreux et plus envahissants. Les traitements au soufre sublimé ont été répétés en raison de l'intensité du fléau et presque toujours secondés par d'excellentes conditions atmosphériques, mais ils ne parurent pas suivis de résultats certains.

La saison est trop avancée pour que je puisse employer le premier remède que vous recommandez. Quant au second, il semble être mieux

justifié pour combattre la chlorose qui sévit avec l'oïdium chez votre correspondant. Je crains donc de me trouver complètement désarmé au printemps prochain pour prévenir la nouvelle attaque que je considère comme certaine, dont l'intensité sera encore accrue et contre laquelle tous les soufrages resteront vraisemblablement sans effet.

Ne pensez-vous pas que si le permanganate à la dose de 0,125 pour 100 litres d'eau agit efficacement sur les spores d'été, il puisse avoir la même action sur les périthèces en hiver, ou mieux au printemps au moment de leur éclatement ?

Je me permets de soumettre à votre grande expérience cette idée toute personnelle et vous m'obligeriez beaucoup en me communiquant votre opinion à ce sujet ».

J. d'H. (Basses-Alpes).

L'oïdium, cette année, préoccupe donc autant, semble-t-il, les viticulteurs que le mildiou. Il se peut qu'il n'en soit pas de même l'année prochaine. Le permanganate peut être essayé pour le premier traitement de printemps ; il peut, en effet, détruire par contact, non pas peut être les périthèces eux-mêmes, mais les spores sortant de ces périthèces. Tout de même et surtout ne pas négliger les soufrages.

Le pourridié dans les pépinières

« J'ai l'honneur de venir vous demander ce que je pourrais faire à une petite pièce de terrain où j'ai l'habitude de faire des plants racinés, et dont à l'arrachage ces racinés sont un peu atteints de pourridié.

1° Ces racinés peuvent-ils quand même faire de bons porte-greffes ;

2° Que puis-je faire pour empêcher cette maladie soit sur ces racinés, soit sur le terrain lui-même.

En attendant le plaisir de vous lire, veuillez, etc.

A. E. (Aude).

S'il s'agit réellement du Pourridié, il n'y a rien à faire qu'à établir la pépinière dans un autre terrain ; et tous les plants situés aux points faibles, car le pourridié fait des taches, doivent être détruits, les autres pouvant être utilisés s'ils ne portent pas trace de maladie.

Mais s'agit-il bien du Pourridié ? N'est-ce pas plutôt le blanc des écorces, qui les effrite en les blanchissant ? On le prend pour le blanc du pourridié ; il n'a rien de commun avec lui. Il ne fait peut-être pas pousser les jeunes plants, mais il ne les tue pas non plus. Il est en somme inoffensif et les plants qui les portent peuvent être utilisés.

Raisins à goût américain

On trouvera aussi des sarments de Concord et Black-Défiance chez M. H. Chasseloup, à Lujon-Jazenne, par Gémozac (Charente-Inférieure).

L. RAVAZ.

LA QUESTION DES PIQUETTES [1]

II. *La suppression des piquettes est-elle possible ?* — Un fait domine toute l'économie agricole de la France ; c'est, si nous pouvons employer cette expression, la pulvérisation de la propriété.

Il y a en France, suivant la statistique du Ministère des Finances, 1.563.000 viticulteurs, dont :

1.171.000	soit 75 °/₀	du total	ont moins de 1 hectare de vignes
338.000	— 21,5 °/₀	—	— 5 hectares de vignes
45.000	— 2,9	—	ont de 5 à 20 ha. de vignes
9 .200	— 0,6	—	ont plus de 20 ha. de vignes.

Si on admet que dans la troisième catégorie la moitié est constituée par de petits propriétaires, on voit que 98 °/₀ des viticulteurs de France sont de petits vignerons et que parmi eux 96,5 °/₀ ont moins de 5 ha. de vignes.

Ces chiffres ne sont-ils pas impressionnants et ne répondent-ils pas eux-mêmes à la question posée ; peut-on concevoir un instant que la Régie aille pénétrer dans quinze cent mille maisons pour y exercer un contrôle ; n'est-il pas de toute évidence impraticable et, en admettant qu'on eût l'armée de fonctionnaires nécessaire, n'est-il pas évident qu'en voulant surveiller une boisson familiale on se heurterait à une impossibilité politique parce qu'on mettrait en révolte l'unanimité des vignerons ?

Veut-on un exemple concret : voici la commune de Cassagnes (Pyr.-Or.), on y cultive uniquement la vigne : la répartition de la propriété en cette commune est la suivante :

1° Propriétaires ayant plus de 20 ha. de vignes	1
2° Propriétaires ayant entre 10 et 20 ha. de vignes	1
3° Propriétaires ayant entre 5 et 10 ha. de vignes	13
4° Propriétaires ayant entre 1 et 5 ha. de vignes	82
5° Propriétaires ayant moins de 1 ha. de vignes	18

Estime-t-on que l'on pourra pénétrer chez les 113 propriétaires possédant moins de 10 ha. de vignes pour contrôler la boisson familiale ? Si on ne fait pas ce contrôle-là, on n'aboutira à rien, puisqu'on n'atteindra que deux propriétaires qui ont fabriqué en 1924, à eux deux, 45 hectolitres de piquettes, ce qui représente un contrôle sur moins de 2 o/o des viticulteurs.

(1) Voir page 540.

Voici le village de Latour-de-France (Pyr.-Or.), composé de petits propriétaires. La plupart de ces vignerons vendent leurs raisins aux fabricants de mistelles, mais ils prennent pour leur consommation personnelle mille kilos de raisins environ, avec lesquels ils fabriquent un peu de vin blanc; ils mouillent abondamment ce qui reste et produisent un composite de vin mouillé, piquettes, etc...

Va-t-on prénètrer chez ces propriétaires pour les empêcher de préparer une boisson qui leur est indispensable ?

Voici la déclaration d'un propriétaire que nous connaissons tout particulièrement, dont le vignoble est situé sur les coteaux de la haute vallée de l'Agly. Il a 48 fermiers cultivant chacun une surface en vigne inférieure à 2 hectares; il s'agit donc bien de petits cultivateurs. Ce propriétaire a interrogé la plupart d'entre eux au sujet de la consommation familiale. Le résumé de leur opinion est « on pourra voter les lois qu'on voudra, on ne nous empêchera pas de boire ce qui nous plaît, de fabriquer chez nous la boisson qui nous convient » et, certains se sont exprimés à ce sujet d'une façon très énergique.

Si la suppression des piquettes a été demandée par des associations viticoles puissantes, d'autres associations en ont réclamé le maintien, et le meeting tenu à la Réole, le 13 juin 1925, dans ce but nous paraît représenter beaucoup mieux la petite propriété paysanne que telle autre puissante association qui ne renferme dans son conseil que de gros propriétaires, presque tous de vignes à grand rendement, pour lesquels cette question est sans intérêt ».

Veut-on une autre déclaration de petits vignerons prise parmi les nombreux documents que nous avons ? Voici celle que nous a faite un propriétaire de la Gironde, particulièrement bien informé :

« J'ai dit la semaine dernière (20 septembre 1925) à mes vignerons que nous allions être obligés de supprimer la fabrication des piquettes. Ils m'ont de suite répondu qu'ils continueraient à faire la quantité qui leur était nécessaire, car ils préfèrent boire de la piquette que du vin. Ils ne peuvent du reste admettre que l'on fasse de la réclame pour recommander des boissons familiales à 0.20 le litre, et qu'on leur interdise de préparer une boisson qui leur plaît, avec le marc des raisins qu'ils ont cultivés ».

Enfin, ici aussi, nous allons invoquer l'appui du passé :

En 1907, la Commission qui élaborait la loi du 29 juin 1907, disait dans son rapport : « Nous laissons de côté la consommation familiale des piquettes..., nous évitons l'intrusion dans les familles, nous ne voulons pas pénétrer chez le récoltant et installer chez lui la Régie, nous ne voulons pas porter ainsi une atteinte permanente au droit de propriété ».

Mais, par la suite, la Commission changea d'avis et proposa la limitation à 40 hl.

Dans sa séance du 18 juin 1907, le rapporteur de la loi s'exprimait ainsi : « La Commission d'enquête, qui a accompli sa mission, vous savez de quelle façon scrupuleuse, a pris, au retour des régions viticoles, une décision *sans appel* concernant les vins de sucre et les vins de marc. Cette opinion a été également partagée par toutes les grandes sociétés viticoles, par la Société d'encouragement à l'agriculture, qui compte 4000 membres, par la Société des Agriculteurs de France qui compte près de 9000 membres, par la Société des Viticulteurs de France... Ces groupements ont demandé unanimement la suppression du vin de deuxième cuvée ».

M. Combrouze, membre de la Commission d'enquête, déclarait : Si nous lisons toutes ces dépositions (des syndicats) écrites et signées, nous n'en trouvons pas une seule sur 2000 qui ne demande l'abrogation du droit de sucrage en deuxième cuvée.

Et le Gouvernement, d'accord avec la Commission, proposait l'art. 6, édictant l'interdiction absolue des vins de deuxième cuvée.

Cette décision, *sans appel*, ne fut pas de longue durée, car à la fin de la séance du jour en question, la Commission abandonnait l'art. 6 et présentait au début de la séance de l'après-midi le texte de l'art. 7 qui autorisait l'emploi de 200 kgs de sucre par exploitation pour la fabrication des vins de sucre pour la consommation familiale.

Ce texte fut voté à l'écrasante majorité de 467 contre 41, tandis que le premier paragraphe de l'amendement Aldy, qui n'était autre que le texte de l'art. 6 ainsi conçu : « Toute fabrication de vin de sucre ou de vin de marc est interdite » avait été repoussé par 328 voix contre 181 (notons que le Gouvernement était favorable à cet amendement et qu'il votait « *pour* », alors que, par ailleurs, il avait admis le texte de l'art. 7).

Que s'était-il donc passé ? C'est que le Ministre des Finances avait senti qu'il ne serait pas suivi par la majorité de la Chambre sur la suppression des vins de deuxième cuvée et des piquettes qu'il proposait « comme la meilleure manière de mettre un terme à tous les abus », et qu'il se ralliait au texte de l'art. 7.

On voit donc qu'il ne faut pas trop s'émouvoir de ces avis unanimes, de ces décisions sans appel, etc...,rendus par les associations où le petit vigneron n'a pas été appelé à donner son avis, et n'oublions pas qu'en définitive, il est le maître de la situation.

Il est tout à fait curieux de constater à la fin de la séance du 18 juin 1907 ce revirement de la Commission, ce qui prouve que son enquête n'avait pas grande valeur pas plus que n'en a aujourd'hui la prétendue unanimité mise en avant par certaines associations. Dans la matinée on veut tout supprimer ; l'après-midi, changement à vue, volte-face complète ; on adore ce que l'on avait brûlé et, des décisions sans arrêt il ne reste plus rien. La Commission présente le texte de l'art. 7 qui autorise la fabrication des vins de sucre et des piquettes jusqu'à 40 hl par exploitation.

Le rapporteur, qui fait preuve d'une souplesse d'esprit remarquable, soutient avec éloquence ce texte et demande de repousser l'amendement Camuzet, qui n'est autre que l'art. 6 du projet, issu des décisions *sans appel*, et prononce des phrases comme celles-ci : « Les viticulteurs protestent contre la prohibition absolue de ce genre de boisson (les vins de sucre et les piquettes) ». Alors, quand le matin même ce rapporteur nous affirmait que l'enquête auprès des viticulteurs avait été très sérieuse, il se moquait donc de nous ? Nous avons grand peur qu'aujourd'hui aussi les mêmes faits ne se renouvellent.

Et dès lors, c'est une symphonie admirable où tour à tour interviennent Président, Rapporteur de commission et d'enquête, Ministre des finances, pour déclarer :

Le Rapporteur de la Commission d'enquête sur la viticulture :

« On fait de la piquette partout et, partout, elle sert utilement à la consommation des vignerons et des ouvriers agricoles..... Comment lorsque vous aurez interdit aux vignerons de faire de la piquette avec leur marc, pourriez-vous assurer l'application de cette prescription ? »

Tout ce qui est dit est excellent ; jamais meilleur plaidoyer en faveur des piquettes ne fut prononcé et tout serait à citer.

Le Président de la Commission d'enquête déclare :

« J'insiste donc tout particulièrement pour que nous ne nous engagions pas, à propos des piquettes, dans une voie absurde et inutile qui évidemment, en peu de temps, rendrait la Chambre ridicule ».

« Messieurs, représentez-vous quelle serait la situation d'un vigneron qui, ne pouvant acheter ni consommer de vin, serait en outre privé du droit de faire de la piquette pour son usage». (*Applaudissements sur plusieurs bancs*).

Le Président de la Commission des boissons déclare :

« Nous sommes, presque tous les membres de la Commission des boissons, absolument d'accord sur l'impossibilité d'interdire les piquettes et sur le danger extrême qu'il y aurait à priver nos vignerons de cette utile et très hygiénique boisson (*Appl.*). ».

Enfin le Ministre des Finances disait :

« Des paroles prononcées à la tribune par tous ceux qui ont traité cette question, j'ai retenu que personne ne voulait gêner en quoi que ce soit le petit vigneron ou le petit consommateur qui verse de l'eau sur ses marcs pour constituer une petite boisson hygiénique à défaut de laquelle il serait condamné à boire de l'eau ».

M. le député Ribot, à la séance du 13 juillet 1907, avait déclaré : «... Nous ne voulons pas introduire l'inquisition permanente chez tous les viticulteurs. En 1806, le droit était à la production, et on allait chez tous les viticulteurs. Il en est résulté des difficultés telles, qu'il a fallu, dès 1808, rapporter cette législation. Ce pays-ci n'eût pas toléré qu'on entrât dans les domiciles pour vérifier la production du vin, pas plus qu'il ne tolérera d'autres procédés, soyez-en sûrs ». (*Très bien, très bien sur tous les bancs*).

Finalement le texte actuellement en vigueur était voté à main levée et il est bon de noter que l'amendement Giroux, qui demandait de laisser les vignerons sous le régime des art. 12 et 13 de la loi du 6 août 1905, qui n'apportait aucune restriction à la fabrication des piquettes et en interdisait seulement la circulation en vue de la vente ne fut repoussé que par 270 voix contre 239.

De tout ce que nous avons dit, du retour que nous avons fait sur les débats parlementaires de 1907, il est permis de conclure qu'aucune mesure, aucune réglementation ne pourra être prise, en ce qui concerne la fabrication des piquettes, contre 99 o/o des viticulteurs. Nous estimons, en effet, que sur les 45.000 viticulteurs possédant de 5 à 20 hectares de vignes, le contrôle ne pourra être que très réduit et, si on contestait ce fait, il n'en resterait pas moins que la proportion des vignerons incontrôlable, serait de 98 o/o de la totalité.

Comment d'ailleurs admettre qu'on pourrait aller à l'encontre d'un usage ancestral auquel les ouvriers agricoles sont très attachés ?

En admettant qu'une loi supprimant les piquettes soit votée, elle ne pourra s'appliquer qu'à 9.000 propriétaires possédant plus de 20 hectares de vignes et alors elle sera inefficace. Sans doute pour ces derniers, le contrôle sera très facile, mais nous allons voir qu'en réalité on les gênera sans aucun profit pour personne. Croit-on d'ailleurs qu'il soit utile de vexer des citoyens qui sont après tout des français comme les autres ?

Terminons cet examen en disant que suivant des parlementaires bien informés, il n'y a pas, au sein du groupe viticole de la Chambre, une majorité pour la suppression des piquettes et qu'un tel projet de loi serait probablement repoussé à 200 voix de majorité.

(*à suivre*). Baron DE BOIXO,

Château de Cuxous, par Latour-de-France (Pyrénées-Orientales)

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1925 (1)

Les craintes, d'ailleurs très justifiées, d'une nouvelle crise viticole, ont provoqué une campagne violente contre les hybrides producteurs directs.

On a accusé les hybrides d'être une des causes principales de surproduction. C'est une exagération Les vignobles d'hybrides occupent de petites surfaces en France. Je crois que la quantité de vin qu'ils sont susceptib'e de donner est loin d'égaler le surplus de récolte qui est dû à la culture ultra-intensive pratiquée actuellement et dont le système Maroger est une forme honorée. En ma qualité de méridional, profondément attaché à sa région, je me sens plus inquiété pour les années qui vont suivre par les énormes plantations algériennes que par les champs d'essais d'hybrides. Cela ne veut pas dire que le producteur dircct ne puisse devenir un jour un concurrent dangereux pour les viniferas fournissant du vin courant. Le dernier mot de la génétique viticole n'est pas dit, il s'en faut, et cependant je pourrais citer déjà des quantités de cépages susceptibles de donner, avec très peu de traitements anticryptogamiques, du vin fort honnête et en grande abondance.

Que peut-on reprocher aux bons vins de Baco I, Castel 19.637, Seibel 1.000, 4.643, 4.762, 5.409, 6.905 et à celui de beaucoup d'autres cépages ? En revanche, il est bien regrettable que des hybrides fournissant de mauvais vins, tels que le Noah par exemple, aient pris une trop grande extension. Il serait injuste d'englober, comme on l'a récemment proposé, sous une même appellation de « vins d'hybrides » les produits essentiellement différents en qualité fournis par les divers producteurs directs actuellement en culture.

Les hybrides seront-ils la cause d'une modification profonde dans la répartition de la culture de la vigne en France?

C'est une chose possible, puisque plusieurs d'entre eux peuvent, grâce à leur précocité et surtout grâce à leur résistance aux maladies cryptogamiques, être cultivés dans des régions où les viniferas usuels ne peuvent être défendus économiquement.

C'est une chose certaine, si le vin du Midi continue à être grevé de frais de transport trop onéreux et de droits de régie trop excessifs.

---

(1) Rapport rédigé après l'enquête sur les hybrides organisée par la Société centrale d'agriculture de l'Aude.

Cependant, l'évolution dont je parle sera forcément lente, car quel que soit leur intérêt, la plupart des hybrides actuels ne constituent pas une panacée.

On en a planté un certain nombre directement, ce sont alors de vrais producteurs directs, en ignorant tout de leur résistance phylloxérique. Même dans des milieux peu favorables au développement du redoutable insecte, celui-ci gênera le développement des plantations imprudentes.

Le greffage d'hybrides sur des racines américaines sûres n'est pas non plus sans aléa. De délicates questions d'affinité se posent. Elles sont loin d'être résolues et peuvent être dans quelques cas une cause de mécomptes.

Il y a plus : j'ai vu cette année, dans la région toulousaine, les meilleurs des hybrides pour ce qui est de la résistance au mildiou très attaqués par l'anthracnose. Je puis citer des numéros remarquables pour diverses raisons, comme Couderc 7120, Malègue 829-6, Seibel 1.000, 4.995, 5.813, et même 4.986 ou 6.468, sérieusement atteints par cette maladie.

Je crois bon d'insister ici sur la sensibilité particulièrement grande à l'anthracnose du Malègue 829-6 et du Seibel 5.813 qui sont en honneur dans ce département. Peut-être l'anthracnose se chargera-t-elle de limiter vers le Nord les plantations des producteurs directs.

En attaquant trop les hybrides, on leur a fait une publicité qu'ils ne méritent pas intégralement. Il est tellement dans l'esprit français de se dire : « ces cépages doivent être bons puisqu'on les redoute tant ! » Ce même esprit français ne supporterait probablement pas que l'on entrave la liberté de plantation des hybrides que l'on gêne, ce qui paraît être le progrès, pour maintenir la répartition actuelle des cultures. Il ne faut pas nous illusionner sur ce point.

Il est d'ailleurs curieux de constater à ce propos que la région de France la plus avancée au point de vue du choix des hybrides, de la multiplication en grande surface des meilleurs numéros, c'est celle dans laquelle il était absolument interdit d'introduire avant la guerre la moindre bouture d'hybrides, c'est l'Alsace.

Que nous le voulions ou non, les hybrides existent. Même si nous les proscrivions ici, ils seraient cultivés et étudiés ailleurs. Pénétrons-nous bien de cette idée. Nous pourrions comme Polyphème crever nos yeux pour ne pas voir. Il me paraît plus sage d'étudier sérieusement la question, de voir ce qu'elle est susceptible de nous apporter.

Nous trouverons peut-être, nous trouverons probablement dans les nouveaux cépages la possibilité de diminuer sensiblement notre prix de revient, la possibilité de conserver malgré tout notre suprématie viticole.

C'est pour cela qu'une enquête sur les hybrides comme celle qu'a organisée la Société d'Agriculture de l'Aude n'est pas une erreur de tactique, mais une grande preuve de clairvoyance.

* * *

La Commission a commencé son enquête chez M. MONTAGNÉ, propriétaire du beau vignoble de *Gléon*, près de Villesèque des Corbières. Le

vignoble d'hybrides est planté en terre caillouteuse et avait reçu deux arrosages. Aucun traitement anticryptogamique n'avait été fait.

Couderc 7120 greffé sur 3309 en 1923 était très beau et chargé. 157 Girerd, dont on ne saurait conseiller la culture à cause de sa sensibilité aux maladies cryptogamiques et de sa faible végétation, était ici particulièrement vigoureux. Il est probable que l'ébourgeonnement soigné qui avait était fait, ébourgeonnement fort à conseiller pour beaucoup d'hybrides, est en partie la cause de cette végétation luxuriante de 157 Girerd, normalement trop chétif.

Malègue 829-6 greffé, avait sa belle production courante. Direct, sa végétation était très insuffisante. Il lui faut un porte-greffe très vigoureux.

Le 21 de Gléon = S. 4877, avait comme tous les ans, une grosse production faite d'énormes grappes. Seibel 2021 sur 3309 était aussi très chargé. Grosse production également sur le S. 3011, mais M. Montagné le signale comme plus sensible au mildiou que 829-6, ce qui n'est pas peu dire.

Seibel 2007, planté direct en 1914, continue à être vigoureux et productif. Ce cépage, malgré quelques défauts bien connus, demeure un des plus intéressants hybrides à cultiver dans l'Aude.

Seibel 5163 et 5455 étaient aussi très chargés. On a remarqué la belle production du S. 6131 qui a malheureusement un goût d'herbe trop accentué.

Chez M. d'Exéa, à *Sérame*, se trouvent groupés côte à côte des numéros fort bien choisis : Malègue 829-6, Couderc 3 et 7120, Seibel 5202, 4995, 4762, 4633, 4964, 5915 et Baco 22 A.

L'important vignoble d'hybrides aussi bien choisis que les précédents, créé par M. Léon Crouzat, à *Villegailhenc*, sera fort intéressant à suivre. Tous greffés sur Rupestris et donnant dès cette année une bonne récolte voisinent S. 5213, 4995, 4986, 5061, 4643, 5409, 5717, 5775, 4762, 4633, etc., etc. C'est une fort bonne sélection parmi les différents numéros proposés à la culture.

Chez M. Bergasse, à la *Mijeanne*, nous retrouvons toujours opulent le 7120 sur 420 A. Un greffage de 4643 sur Rupestris, est magnifique de production à la 4e feuille. Les résultats obtenus par M. Bergasse sont tels qu'il est fermement décidé à ne plus cultiver que des hybrides.

Au domaine de Picotis près *Villepinte*, le 157 Girerd, greffé sur 93-5 atteint par le mildiou et l'oïdium, est distancé par S. 4643 vigoureux et chargé.

Dans la plaine de *Bram*, en terre riche et fraîche, chez M. le marquis de Lordat, se trouvent 11 hectares d'hybrides greffés (Couderc, 7120, Seibel 2859, 4995, 4643, Baco 22 A). La végétation et la production de ces vignes sont très remarquables. Les considérations dont il a été tenu compte pour ce qui est du choix des cépages, du terrain (riche et frais), des porte-greffes (Franco-Américains et Riparia × Berlandieri) sont justifiées par les beaux résultats obtenus.

Chez M. le général Boyer, au château de *Robert*, près Bram, gros vigno-

ble d'hybrides, dans lequel nous rencontrons Seibel 2653 très beau sur 1202, Seibel 5205 qui n'a pas l'intérêt qu'on lui croyait il y a quelques années. Seibel 5257 était très chargé sur 1202. C est un cépage blanc de deuxième époque, très gros producteur et bien vigoureux, mais qui résiste mal au mildiou. Il y a aussi une légère pointe de fox dans le raisin. S. 6151 avait de grosses grappes, mais une faible végétation. Nous avons pu constater à *Robert*, le très grand intérêt des cépages suivants : S. 5455, 5437, 5487, 4986, 5061 qui comptent parmi les meilleurs.

Par ailleurs, S. 2007 et 2859, greffés sur d'importantes surfaces soutenaient leur vieille et juste réputation.

Chez M. de Capella, dont les expériences au *Mas-Saintes-Puelles* ont rendu de si éclatants services, nous remarquons parmi les cépages noirs, S. 2007 qui sur 93-5 était magnifique, comme d'ailleurs S. 5163, Seibel 5575 auquel M. de Capella reproche une certaine sensibilité à la pourriture, avait la grande production qu'on lui connaît partout, grande production dont il meurt... fréquemment. S. 6740 était aussi très chargé. S. 5487 redevenu très en vogue ces dernières années, malgré une certaine sensibilité au mildiou, était très beau sur 41 B. On me l'a signalé comme extrêmement sensible à la pourriture, je n'ai pas encore eu l'occasion d'observer ce défaut. S. 5202, très gros producteur, avait du mildiou et de l'oïdium. S. 6905, qui tient peut-être la tête des hybrides noirs, par sa production et aussi la très réelle qualité de son vin, n'était pas beau chez M. de Capella. Les grappes avaient un mauvais aspect, les grains recouverts de plaques de liège.

J'ai recherché depuis notre visite les causes de cette altération et expérimenté sans résultats à ce point de vue, l'action du soufre, du verdet, de la bouillie, des gouttelettes d'eau formant lentille. Il me paraît en définitive qu'il s'agit d'une attaque d'oïdium, n'arrivant pas sur ce cépage à faire fendre les grains, mais déterminant une réaction qui se traduit par l'apparition de plaques de liège sur la pellicule du grain. S'il en était ainsi, 6905 devrait être soufré pour que l'on puisse profiter de ses remarquables qualités.

Parmi les cépages blancs, nous avons admiré chez M. de Capella, la splendeur du S. 4986, toujours lui, celle du S. 5213 si résistant aux maladies et si vigoureux. Quel dommage que ce cépage soit très légèrement foxé. Nous avons constaté encore la grande productivité du S. 5257 déjà vu chez le général Boyer, et celle non moins grande du S. 6468, l'as de ces dernières années, qui lui, est très résistant au mildiou. Ce cépage a des grappes magnifiques et semble bien mériter sa gloire actuelle.

Chez M. Bertrand, à *Pexiora* (Aude), et chez M. Granel, à *Mazerollettes*, près Gaja-la-Selve, nous sommes chez deux passionnés de l'hybridation, suivant et expérimentant les plus récentes créations. Les vignobles de ces Messieurs sont encore jeunes, mais riches de promesses. Leur effort est digne de louanges.

Chez M. Bertrand, nous remarquons particulièrement : S. 4986, 6468, ainsi que 22 A de Baco ; S. 6186, noir, très en vogue était très beau.

M. Bertrand se plaint, avec beaucoup de raison, d'avoir été honteusement trompé pour certaines nouveautés, par plusieurs de ses vendeurs. Il est réellement pénible de voir combien quelques marchands de plants commettent d'erreurs... dans l'envoi de leurs boutures. Il ne serait peut-être pas impossible de créer un organisme veillant à l'authenticité des bois, et assurant aussi leur sélection. Cette question de sélection est primordiale. On est frappé dans les vignobles d'hybrides, par leur irrégularité. Il ne faut pas s'en étonner car on a tout utilisé pour les créer : greffons à faible diamètre pauvres en matière de réserve, boutures provenant de souches stériles ou de gourmands improductifs.

La sélection des greffons qui est devenue une opération courante pour les Viniféras, s'impose plus encore pour les hybrides.

Chez M. Granel, à 300 mètres d'altitude, dans un terrain argilo-calcaire dans lequel 41 B. se montre le meilleur des porte-greffes essayés et où Rupestris du Lot chlorose. S. 4643 dont l'appareil radiculaire est puissant, charnu, plongeant, se montre, direct, très vigoureux et très vert, et jusqu'ici meilleur que greffé. Je dis jusqu'ici, malgré que je trouve à Toulouse les racines de 4643 presque vierges de tubérosités. (Il ne faut pas oublier que le climat du Sud-Ouest est moins favorable au développement du phylloxéra que celui du Midi).

S. 4643 est beau sur 3309, mais meilleur sur 1202.

S. 4986 est également très remarquable. S. 5409, 5575, 5487, pleins de promesses.

M. Granel a greffé quelques-uns des plus récents numéros : S. 8402 sur lequel on pouvait fonder, ces années passées, les plus grands espoirs à cause de l'excellent goût de son raisin a beaucoup trop de mildiou pour un hybride. Même observation au point de vue mildiou pour des numéros fort intéressants par ailleurs. S. 5670, 8134, 8230, 6126, 7666, 8222, 8404.

En revanche, S. 8216 paraît bien résistant. S. 8216 est vigoureux et M. Granel l'indique comme reprenant très bien au greffage et bon sur tous les porte-greffes.

Je retrouve dans mes notes de 1923, pour ce cépage, que M. Granel apprécie beaucoup : S. 8.216, noir, première époque, grappes assez grandes, un peu lâches. Petits grains, production moyenne. Excellent goût.

Dans les nouveaux cépages de M. Couderc, C. 11 et C. 13 paraissent très intéressants. C. 12 semble inférieur aux précédents. D'après M. Granel, C. 11 ne reprendrait pas à la greffe sur Rupestris.

La Commission a terminé son enquête chez M. Castel de la Reille, où sont cultivés directs, ce qui est fort intéressant, un certain nombre d'hybrides et notamment beaucoup d'hybrides Castel.

La plantation a été faite en sol silico-argileux, très sec.

Baco 22 A. est très faible sur ses racines, comme d'ailleurs dans beaucoup d'autres terrains. En revanche 7120, C. 7, C. 106-46, S. 5437 et 5575 sont assez vigoureux. C. 3 est beau.

En bonne terre, une vigne importante de 7120 greffés est admirable et fait espérer du 120 hectolitres à l'hectare.

La dégustation d'un échantillon de S. 5437, le roi des teinturiers, n'a pas laissé une bonne impression.

(*à suivre*)

Louis Rivès,
Maitre de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole).

LA POMME DE TERRE ET LE TOPINAMBOUR

TRAVAUX DE LA FERME EXPÉRIMENTALE D'ESCOIRE, DORDOGNE (1)

J'ai l'honneur de présenter à l'Académie, extraite des *Annales de l'Office régional agricole du Sud-Ouest*, une brochure comprenant l'exposé des travaux de la ferme expérimentale de la Dordogne, que l'Office agricole de ce département m'avait prié d'organiser sur ma propriété d'Escoire.

De 1919 à 1924, j'y ai étudié les principales cultures entrant dans les assolements périgourdins : plantes sarclées (betteraves, carottes, rutabagas, pommes de terre, topinambours), céréales (blé, orge, avoine, maïs), à deux points de vue, choix des variétés et action des engrais.

Ces expériences classiques se distinguent surtout par la continuité des observations; poursuivies méthodiquement pendant cinq années elles contrastent avec ces expériences improvisées dont fourmille la littérature agricole; qui n'aboutissent le plus souvent qu'à semer le doute et la contradiction, à obscurcir les questions plutôt qu'à les éclairer.

Nos études ont surtout un intérêt local; aussi nous n'insisterons ici que sur une série présentant un intérêt général; elle porte sur la comparaison de deux cultures : la pomme de terre et le topinambour.

Bien souvent il a été question ici même de ce phénomène dit de la *dégénérescence* de la culture des pommes de terre qui se traduit par une grande faiblesse des rendements; elle est très générale dans la région du Sud-Ouest; ainsi pour la Dordogne la production moyenne par hectare ne serait, d'après les statistiques, que de 2,500 à 3,000 kilogrammes.

Dans nos champs d'expérience, nos observations pour 5 années et sur 11 variétés essayées tour à tour, ont donné comme moyenne de 33 récoltes le chiffre de 7,870 kilogrammes par hectare et par an; et cependant nous avions rigoureusement observé toutes les bonnes règles de culture, établies par les mémorables travaux d'Aimé Girard: en hiver, labours profonds avec enfouissement du fumier; au printemps, façons superficielles pour ameublir le sol avec fumure complémentaire aux engrais chimiques; plantation de semences renouvelées, à germes vigoureux, d'un poids moyen de 70 à 80 grammes, avec intervalles réguliers de 0 m. 60 sur 0 m. 50; hersages et sarclages répétés, etc. Rien en un mot n'était négligé pour la réussite. Si de ces faibles rendements moyens, on retranche encore les semences employées (environ 1,800 kilogrammes par hectare), on peut bien dire que cette culture n'a pas répondu aux soins et aux dépenses du cultivateur.

Cette faiblesse des rendements est bien le signe du phénomène de dégé-

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Avis à nos Abonnés

des Pays étrangers

Etant dans l'impossibilité d'effectuer nous-même le recouvrement de votre abonnement, nous vous prions de nous adresser, sans retard, la somme de 45 francs (Nouveau prix) pour le renouvellement de 1926, faute de quoi l'envoi du journal, à notre grand regret, sera suspendu.

L'Administrateur de service,

G. FOURNERA.

nérescence ; pendant que de divers côtés on cherche à la combattre, notamment par le choix des semences et la sélection des plants, nous avons de notre côté cherché un remède au déficit d'une récolte qui joue un si grand rôle dans l'engraissement des porcs, par la substitution d'une culture qui fournisse pour l'alimentation du bétail des produits plus élevés, plus réguliers et moins aléatoires.

C'est le topinambour qui nous a paru répondre le mieux à ces conditions.

Pendant cinq ans nous avons cultivé *côte à côte*, dans des circonstances climatériques variées et dans des terres diverses, mais toujours dans les mêmes conditions de sol, de fumures, de façons culturales, etc., les deux plantes et voici les rendements rapportés à l'hectare obtenus comparativement :

Années		Topinambours	Pommes de terre
—		—	—
		Kilogr.	Kilogr.
1920	Terre très calcaire......	32,500	12,940
1921	Terre franche..........	20,940	10,520
—	Terre siliceuse.........	18,720	8,340
1922	Terre siliceuse..........	16,200	6,120
1923	Terre franche..........	24,720	6,705
—	Terre argilo-calcaire....	23,670	5,775
1924	Terre argilo-calcaire....	18,750	9,520
	Total des 7 récoltes.	155,500	59,920

La moyenne des sept récoltes, pendant cinq années, a été par hectare et par an : pour les pommes de terre de 8.560 kilogrammes ; pour les topinambours (lavés et propres) de 22,215 kilogrammes.

Ainsi, dans les conditions les plus variées, le topinambour a donné d'une façon constante des récoltes deux fois et souvent trois fois plus élevées que celles de la pomme de terre.

C'est là un résultat qui se passe de commentaires. Mais pour établir la comparaison entre les deux cultures, il faut faire intervenir la valeur alimentaire des deux récoltes.

Au point de vue de la constitution chimique, on sait que le tubercule de topinambour diffère essentiellement de celui de la pomme de terre par ce fait que l'élément hydrocarboné de la pomme de terre, la fécule, est remplacé par un sucre spécial, le synanthrose, isomère du sucre de canne, se transformant par la saccharification en un mélange de glucose et de lévulose et par une matière analogue à la fécule, l'inuline donnant du lévulose. Or fécule, inuline, synanthrose se comportent de même vis-à-vis des liquides de l'organisme, donnant naissance à un sucre réducteur, glucose ou lévulose, intégralement digestible. Mais il fallait établir les proportions respectives de ces divers éléments ; à cet effet, au lieu de nous en rapporter aux moyennes connues, nous avons analysé les produits venus côte à côte dans nos champs d'expérience. Les résultats montrent que le topinambour, plus aqueux que la pomme de terre, contient à peu près la même quantité de matières azotées, mais environ 4 p. 100 en moins de matières hydrocarbonées. Si on traduit les résultats des analyses en unités nutritives (amidon), suivant la méthode de Kelner, on peut dire que la pomme de terre contient 19,5 unités et le topinambour 16 unités ; en évaluant suivant la méthode scandinave, la

valeur fourragère de la pomme de terre est de 4 kilogr. 350 ; celle du topinambour de 3 kilogr. 150.

En langage pratique, on peut dire que le topinambour vaut environ 1/4 en moins que la pomme de terre.

Combinant ces résultats avec les rendements des deux récoltes, on calcule finalement qu'une récolte de un hectare nous a donné 35.540 unités nutritives pour le topinambour, contre 16.690 pour la pomme de terre.

En substituant la culture du topinambour à celle de la pomme de terre, nous avons donc plus que doublé les unités nutritives mises à la disposition du bétail de notre exploitation.

Ajoutons à celà que les fanes de topinambours, encores vertes après la floraison jusqu'aux premières gelées, peuvent fournir une quantité de fourrage appréciable.

Enfin pour rendre la comparaison des deux cultures plus complète, il fallait les examiner au point de vue de l'épuisement du sol, c'est-à-dire de l'emprunt fait au sol des principes fertilisants nécessaires pour la constitution des organes aériens et souterrains (tubercules et fanes).

Les analyses, portant toujours sur des récoltes obtenues dans des conditions comparables, peuvent se résumer ainsi : « Une récolte de topinambour, pour former deux fois plus d'éléments nutritifs que la pomme de terre a puisé dans le sol le double de principes fertilisants, principalement azote et potasse ».

Et cependant, dans les mêmes sols et avec les mêmes fumures, nous obtenons des rendements doubles et d'autre part la pratique nous enseigne que le blé venu après topinambour est ordinairement meilleur qu'après la pomme de terre.

C'est qu'en réalité le topinambour, par son large feuillage, son système radiculaire plus abondant, grâce aussi et surtout à sa durée de végétation beaucoup plus prolongée, sait mieux exploiter les ressources du sol et de l'atmosphère que la pomme de terre.

Les faits que je viens de résumer, sans insister sur les détails, résultant de mesures précises et d'observations répétées, montrent que la culture du topinambour a été beaucoup plus avantageuse que celle de la pomme de terre, dans son état actuel de dégénérescence ; ils méritaient à ce titre d'être signalés à l'attention des agriculteurs.

A. Ch. GIRARD.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours de Pulvérisateurs à grand travail à débit variable pour l'épandage des solutions herbicides. — Un Concours de Pulvérisateurs à grand travail *à débit variable*, pour la destruction des mauvaises herbes, notamment de la ravenelle et de la moutarde sauvage dans les céréales et, plus généralement, pour l'épandage de toutes solutions herbicides et anticryptogamiques, sera organisé à Toulouse, *Station de Mécanique agricole de l'Université, par les Sociétés Départementale et Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne*, avec le concours moral et financier de *l'Office départemental agricole*, de la *Commission régionale de Mécanique agricole* et de divers groupements qui s'intéressent à cette question.

Le débit des appareils actuellement connus étant insuffisant, dans certains cas, pour répandre, en une seule fois, les doses nécessaires pour le traitement d'un hectare, le Concours aura principalement pour but d'encourager la construction de *pulvérisateurs à débit variable* pouvant répandre, par exemple, de 800 à 2.400 litres à l'hectare.

Une somme de 30.000 francs pourra être attribuée en prix aux appareils répondant le mieux aux conditions du programme, le premier prix pouvant être de 1.000 francs au minimum. Il y a lieu de noter, toutefois, que si les conditions ne sont pas remplies, les prix seront diminués ou réservés. Un classement sans prix sera fait en tenant compte de la résistance du réservoir et de l'appareil distributeur aux différentes solutions herbicides ainsi que du prix de l'appareil. Le concours aura lieu à la *Station de Mécanique agricole de l'Université*, 45, rue des Récollets, à Toulouse, pendant la durée d'une Eposition de Machines agricoles et d'un Congrès de l'Eau, qui seront organisés, au printemps prochain, à une date qui sera ultérieurement fixée. Tous les constructeurs ou représentants d e*Pulvérisateurs à grand travail* (appareils de traction ou appareils fixés à l'arrière d'un véhicule , pourront participer à ce concours.

Ils devront se faire inscrire à la Station de Mécanique Agricole, dirigée par M. Sourisseau, professeur à la Faculté des Sciences, 45, rue des Récollets à Toulouse, avant le 1er janvier 1926 et envoyer leur appareils, franco à domicile, à la Station, avant le 1er mars 1926.

Concours Agricole de Maison Carrée (Algérie). — Un important concours agricole sera organisé à Maison Carrée, près d'Alger, du 2 au 9 mai 1926. Il comportera des expositions de matériel agricole, d'animaux, de produits agricoles.

Les inscriptions sont reçues par M. Bonafé, directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison Carrée (Alger), jusqu'au 1er mars, dernier délai.

LES GRANDES STATIONS P.-L.-M. DE SPORT D'HIVER

Le Revard (1500m) sur Aix-les-Bains.

La grande station française de sports d'hiver à 9 heures de Paris ; rapides de jour et de nuit, toutes places de luxe.

Service de correspondance à Aix-les-Bains entre les gares P.-L.-M. et Revard.

Chemin de fer à crémaillère d'Aix au Revard (trajet 1 heure).

Pistes de luge et terrains de ski.

Grandes courses en ski, à travers les champs de neige ondulés (1450m à 1550m) parsemés de forêts qui forment le plateau du Revard.

Grande patinoire de 4000m. Curling.

Grand tremplin de saut.

Nombreux concours de fêtes sportives pendant la saison.

Hôtels et restaurants P.-L.-M. du Revard entièrement transformés.

Tout le confort.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros n'ont encore eu aucune importance au cours de la dernière huitaine, et les prix pratiqués sur place sont restés sans changement. Des vins rouges de 8° ont été payés de 74 à 76 fr., des 9° de 80 à 85 fr., des 10° de 96 à 98 fr. Des Algérie rouges 10° ont été offerts de 98 à 100 fr., des 10°5 aux environs de 105 francs, des 11° de 110 à 112 fr. En vins blancs, les nouveaux de la région du Centre 8° ont été proposés aux environs de 90 fr. Des Gironde, de 80 à 85 fr. le degré tonneau. Des Algérie vieux l'ont été de 125 à 135 fr. selon degré. Le tout pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux vins* :

La semaine a conservé la même monotonie que les précédentes ; les demandes ne sont ni nombreuses ni importantes ; seuls les vins de forts degrés, rouges et blancs, sont en faveur.

Les ordres des détaillants restent peu importants. Dans Paris, on relève des prix assez divers pour la vente au consommateur : Vins rouges « de Coteaux » 8°5, 1 fr. 25 le litre ; « Côtes supérieures » 9° 1 fr. 40 ; vin rouge 10° 1 fr. 50 la bouteille Saint-Galmier. Dans de grands magasins, dits de nouveauté, on voit affichés : Bordeaux rouge 9° 1 fr. 65, 10° 1 fr. 75 ; blanc 9°5 1 fr. 85, 10°5 2 fr. 10 la bouteille ; Bourgogne blanc 8° 1 fr. 70, 9° 1 fr. 85, rouge 9° 1 fr. 65.

GARD. — **Nimes.** — ***Cours de la Commission officielle*** :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 nov.	Cours du 7 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°	8° — 52 à 55	logé	logé
9 à 10°	9° — 55 à 60	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°	10° — 60 à 65		
11 à »	»		
Costières	6,75 à 7 fr. le deg.	7 fr. 25 le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 1er décembre	Cours du 8 décembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	55 à 57	»	»
9°	57 à 61	8°. — 55	8°. — 55
10°	61 à 64	à à	à à
11°	64 à 69	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 2 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.75 ; blanc, le degré 8 à 8.25, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 7.75 à 8.25, Algérie rosé 8 à 8 fr. 25, suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, pas d'affaires.

Espagne, pas d'affaires.

A signaler comme traitées cette semaine deux affaires en vins rouges logés qui marquent une hausse sensible ; la cave D. a Puissalicon, 3.000 hectos 9·4 à 70 fr.; la cave M. à Pézenas, 3,000 hectos environ, 8·2 à 59 fr.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 novemb.	Cours du 4 déc.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°.	54 à 57	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	57 à 59		
9 à 10°	60 à 64		
10 à 12°	66 à 70		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 75 led.	8 à 8 fr. 75 le d.

Olonzac. Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 2 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr.25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 5 décembre :

Vins rouges, 1925, 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. 25 à 8 fr. 75. Clairette 9 fr.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

— On nous signale la vente suivante : cave M. 3.640 hectos, 8·2, vendus à 60 francs, pour une maison de Paris, retiraison fin février.

La cave coopérative de Pinet (Hérault), a vendu, le 23 novembre 410 hectos de vin blanc, titrant 10·2, à raison de 90 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

La cave coopérative de producteurs de vins « Montagne Frontignan », rouge et blanc, a vendu :

1. Une cuve de 400 hectos, le 1er décembre, vin rouge titrant 11·5 environ, au prix de 85 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

2. Une cuve de 400 hectes, le 5 décembre, vin rouge, même type, même prix et mêmes conditions de retiraison.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 nov.	Cours du 3 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	»	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	55 à 60	le degré	le degré
9 à 10	60 à 65		
10 à 11°	65 à 70		
11 et au-dessus	70 à 76		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 28 novembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 52 à 81 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). – Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

Paziols. — La cave coopérative de Paziols a vendu, le 1er décembre, 3.000 hectos, vin rouge 12 degrés, à 7 fr. 50 le degré. Enlèvement fin février.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 novemb.	Cours du 5 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	non logé	logé	logé
8 à 9°	55 à 59	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	59 à 64	non logé	non logé
10 à 11°	64 à 69	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	69 à 76		
12 à 13°	76 à 85		

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre*. — En Anjou, les vins de coteaux auront 11 à 12° d'alcool avec environ 9 grammes d'acidité par litre. On croit que la récolte s'élèvera aux 2/3 de celle de l'an dernier, pour le département. On parle de 9 francs le degré pour les rosés. Les grands crus atteindront des prix élevés. Pas d'affaires.

Dans le Loiret, on demande pour le gris meunier 250 francs par pièce de 230 litres.

En Vendée, les Noahs se paient 7 fr. 50 à 8 francs le degré.

Les vins pèsent de 7 à 8° en moyenne. Ceux vendangés après la gelée n'ont ni verdeur, ni acidité, mais ils ont perdu du degré.

Quelques petits celliers ont été vendus 10 francs le degré, en 6 1/2 à 7 degrés.

A Oisly, deux celliers ont été vendus 10 francs. Le commerce offre aujourd'hui 10 fr. 50, mais il ne trouve pas vendeur à ce prix.

Dans le Vendômois, plusieurs commissionnaires et marchands en gros ont payé 200 francs la pièce de 200 litres rendu sur quai en gare de Thoré.

A Villersfaux, la vente porte sur 50 pièces dans 3 caves différentes.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché du 2 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 56 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 78 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

CHARENTE. — **Angoulême**. — Le prix des vins blancs varie de 12 fr. 50 à 13 fr. 25 le degré selon les crus, l'hectolitre nu, lie comprise, à la propriété.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 28 novembre 1925.

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 25.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50 à 5 fr. 75

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. 25 à 7 fr.

De raisins blancs le degré, 7 fr. à 7.50. Nus, quai Alger. Marché lourd.

AGENDA AGRICOLE ET VITICOLE

Vermorel

41me ANNÉE **1926** **Prix franco : 4 fr. 50**

Élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc.

328 pages de renseignements utiles et 1 calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon.

PRIME du « *Progrès Agricole et Viticole*

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda VERMOREL édition ordinaire**, **2** fr. **50** franco (au lieu de 4 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du Journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

BULLETIN DE SOUSCRIPTION

A titre d'abonné du **Progrès Agricole et Viticole**, Veuillez m'adresser l'***AGENDA AGRICOLE et VITICOLE pour 1926*** par V. VERMOREL.

Inclus 2 fr. 50 en timbres ou mandat (au lieu de 4 fr. 50).
ou chèque-postal C/c n° 1469 bureau de Lyon pour les commandes adressées au Bureau de Villefranche.

Nom et prénoms ....

Profession ....

à ....

par ....

département ....

Envoyer ce Bulletin à **M. le Directeur du Progrès Agricole et Viticole** à VILLEFRANCHE (Rhône) ou à MONTPELLIER (Hérault).

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 820 fr. les 100° ; eaux-de-vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à 350 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de distillation de Cournonterral (Hérault) a vendu le solde de sa production d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés à raison de 320 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 30 à 6 fr. 50 le degré ; trois-six de marc, 86°, de 6 fr. à 6 fr. 10 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 7 fr. 85 le degré ; alcool rectifié, 96 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié état neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 à 8 fr. 10 à 8 fr. 20 le degré.

Perpignan. — Alcool non rectifié, 725 fr. les 100 degrés ; rectifié extra neutre, 775 les 100 degrés.

Alger. — Trois-six de vin, 96-97°, rectifié extra-neutre, de 715 à 730 fr. 3/6 de marc, 590 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 575 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2 à 2 fr., 25 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 45, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 8 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé..........	136 A.	136,50 A	138,50 A.
Seigle	97 N.	97 N.	97 N.
Avoine noire.	105,50 N.	107,50 N.	110,75 N.
Avoine.......	104 N.	104 N.	106 A.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	199 »/»	144 87	193 17	+ 3 40
Maïs disp................	92 3/4	77 78	97 23	+ 0 65

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 175 1/4 c. (189 fr. 53 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 169 3/8 cents (164 fr. 41).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/12, 150 à 155 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/31, 138 à 153 fr. ; sulfate potasse 48/32, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 70 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 278 à 283 fr.; superphosphate minéral 14, pas de prix suivant région ; sulfate du cuivre neige, 280 à 285 fr.; logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 29 au Samedi 5 décembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
			Nantes			
Dimanche...	7	—1	13	9	0.6	0.4
Lundi......	5	»	16	»	»	»
Mardi.......	11	3	14	»	9	»
Mercredi...	8	—2	13	3	»	»
Jeudi......	5	—5	12	1	»	»
Vendredi..	4	—3	10	10	»	6
Samedi.....	2	—5	15	8	»	»
Total.....	862	367	984	478	162.8	204 8
			Rochefort			
Dimanche..	»	»	»	»	2.4	»
Lundi......	»	»	11	10	»	«
Mardi......	»	»	»	»	7	9
Mercredi...	»	»	10	8	»	7
Jeudi.......	»	»	11	2	»	»
Vendredi...	»	»	11	»	»	7
Samedi.....	»	»	9	6	»	»
Total.....	19	83	742	352	99.7	219.1
			Clermont-Ferrand			
Dimanche...	1	—3	15	10	5	»
Lundi.......	2	»	16	10	»	»
Mardi.......	7	»	»	7	»	8
Mercredi...	9	—2	11	0	«	6
Jeudi.......	5	—5	8	6	»	»
Vendredi...	0	—8	»	1	«	»
Samedi.....	0	—13	12	1	»	0.5
Total....	750	240	1096	355	36.3	186 0
			Bordeaux			
Dimanche..	9	—3	16	9	1	1.6
Lundi.....	9	—2	14	9	1	«
Mardi.....	12	4	17	8	19	9
Mercredi...	12	0	10	7	2	12
Jeudi......	5	—2	13	»	»	«
Vendredi..	9	—3	15	»	»	«
Samedi....	5	»	17	5	»	4
Total...	988	366	1130	366	166.3	174.1
			Toulouse			
Dimanche..	4	—2	16	5	0.1	«
Lundi.......	6	1	18	8	»	«
Mardi.......	15	3	19	6	»	0.2
Mercredi...	8	2	19	8	1	5
Jeudi......	8	2	10	5	2.1	«
Vendredi...	1	—7	15	7	»	1
Samedi.....	9	0	16	8	»	1
Total...	1089	332	1366	561	110.1	122.
			Perpignan			
Dimanche..	5	2	19	3	1	9
Lundi......	»	0	13	7	»	»
Mardi.....	15	»	20	9	»	»
Mercredi..	15	4	20	9	«	2
Jeudi......	13	5	11	9	»	1
Vendredi..	»	—3	14	10	»	»
Samedi...	12	1	20	14	»	»
Total...	1111	617	1373	723	160.9	128.1

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
			Mourmelon			
Dimanche	2	2	13	7	2.4	3
Lundi	2	—3	12	7	0.5	1
Mardi	5	2	11	7	11.0	6
Mercredi	3	4	8	4	»	9.2
Jeudi	1	—1	8	4	3	0.3
Vendredi	»	—10	11	3	»	2
Samedi	—2	—12	9	5	»	1
Total	773	238	931	460	107.1	183.7
			Besançon			
Dimanche	»	»	15	5	»	»
Lundi	»	0	15	8	»	4
Mardi	»	1	13	7	»	3
Mercredi	5	—1	12	3	»	1
Jeudi	2	—4	10	2		»
Vendredi	0	—6	10	0	0.1	«
Samedi	-12	-12	9	7	»	2
Total	248	270	856	381	83.2	189.3
			Lyon			
Dimanche	0	—6	16	8	1.2	»
Lundi	1	—7	15	11	1.2	1
Mardi	4	2	17	8	12.	17.0
Mercredi	10	0	13	4	1.	»
Jeudi	3	—5	9	6	«	»
Vendredi	0	—6	»	2	0.1	»
Samedi	—1	—10	12	3	»	2.4
Total	838	284	991	432	129.2	293.9
			Marseille			
Dimanche	5	0	19	12	»	0.2
Lundi	5	»	«	14	»	»
Mardi	»	2	18	11	«	12
Mercredi	11	—1	17	7	»	1
Jeudi	11	—4	»	8	»	16
Vendredi	6	»	13	4	»	«
Samedi	5	1	15	5	»	»
Total	1045	505	1298	630	60.5	147.9
			Montpellier			
Dimanche	5.0	—1.1	16 3	11.5	«	2.7
Lundi	8 1	—2.0	17 0	13.5	«	»
Mardi	11.3	3.0	14.0	14.9	«	»
Mercredi	10.9	2.8	11.9	6.5	«	14.8
Jeudi	8.8	—2.1	14 3	7.9	«	10.5
Vendredi	6.0	—3.0	17.3	8.0	«	»
Samedi	4 9	0 0	16.1	10.2	»	»
Total	1343.5	574 2	1384.2	680.2	120 9	316 1
			Alger			
Dimanche	»	»	15	11	»	13
Lundi	»	»	19	11	»	»
Mardi	»	8	18	14	25	»
Mercredi	»	»	20	13	»	1
Jeudi	16	»	18	13	»	10
Vendredi	16	»	18	12	»	2
Samedi	»	5	17	12	1	»
Total	770	475	1634	1125	50	160.3

Observations. — Automne

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements

gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite

JACQUEMIN Succès COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouil ie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut

de recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Les Grandes Pépinières de Vigne

DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON 0✱ **& Fils aîné**

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

A VENDRE

400.000 très beaux Rac nés 1202

Prix avantageux pour grosses quantités

PAUL GROS & C°

13, avenue Pasteur ALGER.

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740

greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,

Propriétaire-viticulteur aux **Sables**

Villefranche (Rhône)

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450, etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.
Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)

« Reg. Com. Orange Nos 613 et 614 » Représentants demandés.

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS
MM. Charmont et ses fils ✱, CHARMONT aîné O. ✱, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

Viticulteurs,

Reconstituez vos vignobles avec des plants de première qualité bien sélectionnés et garantis.

Demandez Prix-courant franco à

Henri BOULAY, Pépiniériste
à SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ-en-MACONNAIS
(Saône-et-Loire).

Arbres fruitiers et forestiers
Rosiers et arbustes d'ornement.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

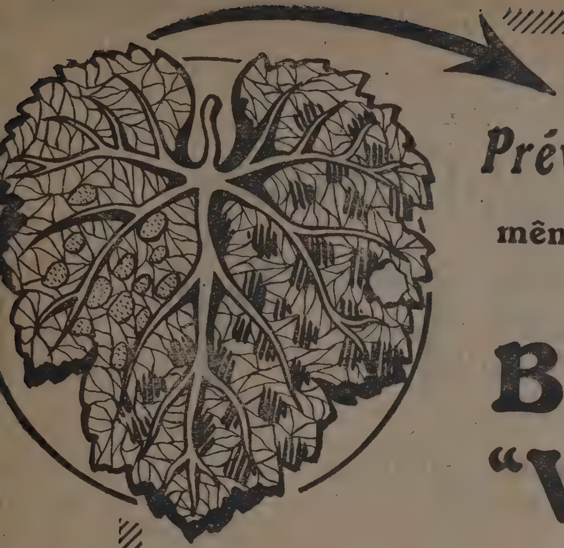
Prix : 6 fr. ; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

AVIS A NOS ABONNES

Nous prions nos abonnes dont l'abonnement expire le 31 décembre de vouloir bien nous envoyer leur renouvellement pour l'année 1926. Le mode de paiement le plus simple est l'envoi du prix de l'abonnement, soit 34 fr. (45 fr. pour l'étranger) en mandat sur la poste *dont le talon sert de quittance. Envoyer la* bande du journal *ou tout au moins indiquer qu'il s'agit d'un* **réabonnement** *et inscrire lisiblement* nom et adresse.

Nous rappelons que les abonnements continuent jusqu'à réception d'un avis contraire, et nous ferons recouvrer par la poste les abonnements qui ne nous auraient pas été envoyés.



Prévenez le Mildiou

même au dernier moment
en sulfatant à la

Bouillie "VIVAX"

dont l'efficacité est immédiate
en même temps que durable

LA LITTORALE-BÉZIERS

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

" Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

vant tout achat de plants de vignes, demander magnifique alogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS. 8, Boulevard St-Martin (10°)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

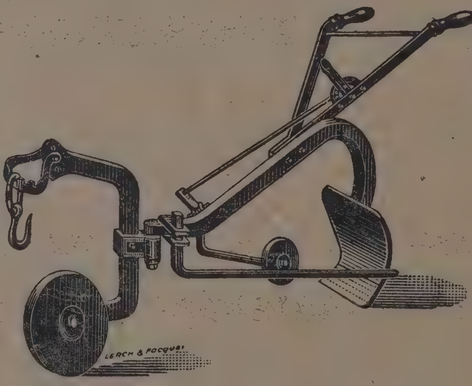
Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
BÉDARIEUX, 22, Gd-Rue : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

R. C. Agen. — 1064-1065

Usines **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES *format 35 × 25*

3200 pages de texte

500 planches en couleur

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix: 600 francs

Payable 100 francs en souscrivant et le reste en 10 ans
Escompte pour payement au comptant

Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL
VILLEFRANCHE (Rhône)

USINES SCHLŒSING FRÈRES & C[IE]

175, rue Paradis, MARSEILLE — 3 USINES R. C. 14942

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL 4.500.000 FR.

Les plus hautes Récompenses aux Expositions et Concours

ENGRAIS COMPOSÉS

pour Vignes et toutes Cultures

Les plus belles récoltes. Les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré et atomique

Dosage garanti pour cent : 26 d'acide phosphorique insoluble
Finesse garantie : moins de 25 o/o de refus au tamis n° 200
Meilleur et meilleur marché que les scories en sols acides.

Résultats des Expériences de MM. MARRE et CAMBONIÉ, Directeurs des Services Agricoles de l'Aveyron, sur prairies en terres granitiques (*Le Cultivateur du Centre*, à Rodez, n° du 1er Février 1925, p. 58-61) : Rendement par hectare en fourrages verts :

Parcelle témoin, sans engrais	15.000 kilos
» avec **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING**	**23.000** »
» » Scories de déphosphoration	19.000 »
» » Phosphate algérien de C.	19.000 »
» » Phosphate U. F.	17.500 »
» » Phosphate français de C.	15.500 »
» » Phosphate soufré S.	15.500 »

Résultats des Expériences de M. Ch. BRIOUX, Directeur de la Station Agronomique de la Seine-Inférieure (*Extrait d'une Communication au Congrès pour l'avancement des Sciences*, Juillet 1925, à Grenoble) :

	Betteraves à sucre		B. 1/2 sucrières
	Racines	Feuilles	Racines
Parcelle témoin sans phosphate	1.480	1.470	2.500
Avec MICROPHOSPHATE SCHLŒSING	**1.610**	**1.590**	**2.800**
Avec Superphosphate	1.710	1.550	2.750

Le **MICROPHOSPHATE SCHLŒSING** est l'engrais phosphaté par excellence des terres pauvres en chaux, riches en matières humiques ou organiques, granitiques, etc.

Associé aux matières azotées et potassiques, il donne des engrais composés très actifs et très peu coûteux.

Il convient à toutes les cultures : vignes, arbres fruitiers, céréales, prairies, légumes, riz, tubercules, etc., etc.

Il remplace très avantageusement les scories et revient beaucoup moins cher.

Très recommandé pour la fabrication des marcs-engrais

DEMANDEZ LA NOTICE EXPLICATIVE GRATUITE

EDITION DE L'EST-CENTRE

46e Année. — N° 51 — Dimanche 20 Décembre 1925

Tome LXXXII

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC le "Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY & L. RAVAZ
Professeurs à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, Docteur en Droit

COMITÉ DE RÉDACTION RÉGIONALE

C. Blin, Directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire.
D. Donon, directeur honoraire des services agricoles du Loiret.
L.-J. Grandvoinnet, direct. honoraire des services agricoles de l'Ain
J. Guicherd, Insp. gén. de l'Agric.
G. Jannin, directeur des services agricoles de la Côte-d'Or.
Lebrun, directeur des services agricoles de la Marne.
J.-B. Martin, directeur des services agricoles d'Indre-et-Loire.
L. Rougier, directeur honoraire des services agricoles de l'Isère.
Roy, directeur des Services agricoles de l'Isère.
Vermorel, président du Comice agricole du Beaujolais.

Le Progrès Agricole paraît tous les dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des planches coloriées hors-texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **34 fr.** — Pays étrangers, **45 fr.**

Le Numéro 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne les Abonnements et les Annonces
A M. le Directeur du PROGRES AGRICOLE, à VILLEFRANCHE (Rhône)

Le plus Grand Vignoble de France
EN PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX
CENT CINQUANTE HECTARES DE CULTURE
COMMERCON-FAURE, Propriétaire à MONTÉLIMAR (Drôme).

HAUVET Frères, Viticulteurs à la **CHAPELLE-de-GUINCHAY** (S-et-L)
ent de beaux racinés et greffés de deux ans, des variétés de producteurs
ects qu'ils cultivent. Demander liste et prix envoyés franco.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières sous le contrôle du Service Phytopathologique

Plants Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions.
Hybrides Producteurs Directs Greffés, racinés et boutures.
Racinés Porte-Greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières.
Quantité importante de Plants Greffés 1er choix très beaux disponibles en :
— Seibel blanc : 4986, 4995, 4955, 4681, 4638, 2653, 5061, 5213, 5279, 5405, 5409.
— — noirs : 1, 128, 1000, 4643, 5455, 5163. — Couderc 7120, 2, 3.
— Gaillard 157. — B. S. n° 450, etc.

Authenticité et sélection garanties — Disponible, renseignements et prix par lettre sur demande.
Souscription aux Plants Greffés pour 1925-1926.

BOUILLARD & BASTIDON, à GRILLON (Vaucluse)
« Reg. Com. Orange N°s 613 et 614 » Représentants demandés.

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES

Importante Collection de Producteurs DIRECTS
MM. CHARMONT et ses fils *, CHARMONT aîné O. *, succr, Ing. agr. E.A.M.
Faubourg Saint-Clément, à MACON (S.-et-Loire).
Catalogue sur demande

Greffés et directs, Hybrides résistants et les meilleurs en tout

VIGNE NOUVELLE

pour toutes régions ; prix doux ; garanties et références de 1er ordre.

Catalogue explicatif fco **E. GUILLY,** BUCEY-LES-GY (Haute-Saône)

Viticulteurs,

Reconstituez vos vignobles avec des plants de première qualité bien sélectionnés et garantis.

Demandez Prix-courant franco à

Henri BOULAY, Pépiniériste
à SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ-en-MACONNAIS (Saône-et-Loire).

Arbres fruitiers et forestiers
Rosiers et arbustes d'ornement.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr. ; Franco Poste, **6 fr. 75**

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000, 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la 2e année. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

4986, 5409, 5455

Racinés et Greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

A. GUGLIERMINA
Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande
Authenticité garantie

CULTIVATEURS

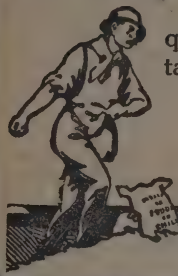
Au réveil des Blés, avant le tallage

et pour satisfaire à la " FAIM D'AZOTE " de vos Céréales

HATEZ-VOUS D'EMPLOYER :

le *Nitrate de Soude du Chili*

(150 à 200 kilos à l'hectare)



qui vous assurera, **dans tous les sols, et sous tous les climats**, un tallage exceptionnel, une épiaison régulière et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de

NITRATE de SOUDE du CHILI

60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi: M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agr. 74, rue Carreterie, AVIGNON

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, munies d'appareils électriques modernes à BESSELUE et MOULIN ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

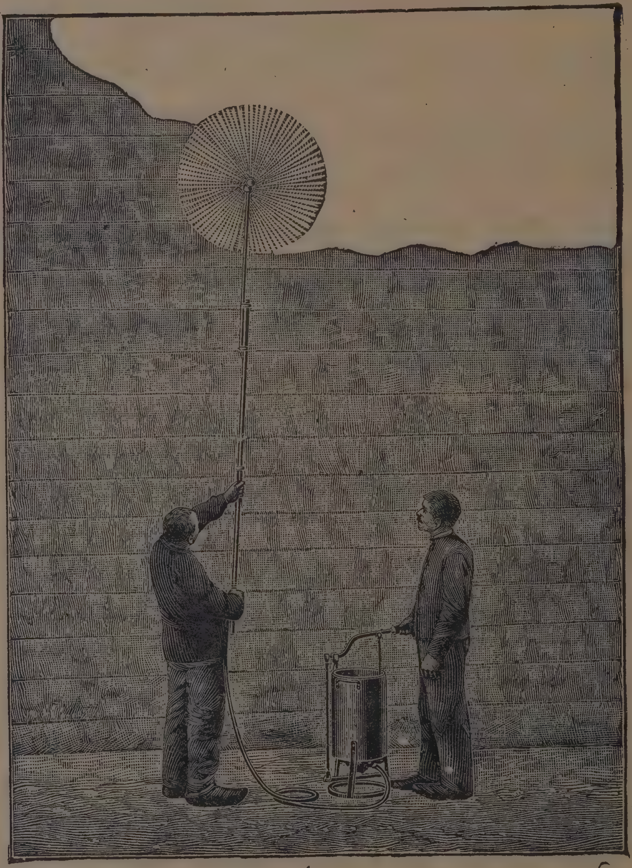
ASSAINISSEZ ET DÉSINFECTEZ

VOS ÉCURIES - ÉTABLES - BERGERIES

AVEC LE

BADIGEONNEUR MÉCANIQUE "LE PRESTO"

SIMPLICITÉ — RAPIDITÉ — ÉCONOMIE



Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SUCCURSALES

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
AU CAPITAL DE QUATRE MILLIONS
Siège Social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V^e)
USINE à BEAUCAIRE (Gard)
R. du C. Paris, N° 45,079.

Traitements d'Hiver de la Vigne

contre APOPLEXIE, FOLLETAGE, PYRALE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée, à action durable.

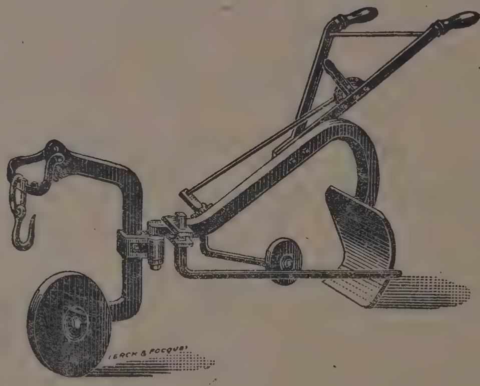
Notices et Renseignements sur demande

Direction Commerciale : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
BÉDARIEUX, 22, Gd-Rue : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

R. C. Agen. — 1064-1065

Usines **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

46e Année. — N° 51

20 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — Statut de l'alcool. Droit de douane sur les vins étrangers ; — Pour l'exportation des fruits et primeurs ; — Concours exposition des vins du Beaujolais de la récolte 1925 ; — Action de l'acide sulfurique sur le sol. Décalcarisation et non décalcification ; — L'Association générale des Producteurs de blé.
Louis Rives	Les hybrides dans l'Aude en 1925.
Baron de Boixo..........	La question des piquettes.
N*	Association générale des Producteurs de blé.
	Informations et Communications de Sociétés agricoles. — La 21e foire aux vins d'Anjou. — Institut œnotechnique de France.
	Chemin de fer P.-L.-M. — L'Agenda 1926.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Statut de l'alcool. — Droits de douane sur les vins étrangers.

Nous avons trouvé dans notre boîte à lettres une note anonyme ainsi conçue :

« M. Degrully (n° du 6 décembre 1925, p. 533) s'étonne que le statut de l'alcool ne soit pas encore voté.

Si le texte de la Chambre n'est pas encore venu au Sénat, si le volumineux rapport Sarraut, déposé en 1921 et deux fois remanié depuis, n'a pas encore été discuté, c'est, pense-t-il, qu'il y a opposition, divergence d'intérêts entre viticulteurs, betteraviers et cidriers.

Non : tout le monde est d'accord, seulement il y a désaccord tout de même : certains voudraient un « Office » de l'alcool, d'autres demandent que ce soit un « Service ». Question de mots, diront les optimistes.

Non pas : un « Office » serait un organisme jouissant d'une certaine autonomie, avec budget à part et à l'administration duquel participeraient certaines personnalités à titre privé. Le « Service des Alcools », au contraire, tel qu'il fonctionne, rattaché aux Finances, est un service d'Etat et on veut qu'il reste tel, qu'il soit un monopole — un monopole, c'est-à-dire une idole inviolable —.

M. Degrully croyait que l' « Economique » dominait le « Politique » ?... Voilà ».

X...

Nous nous refusons à croire, jusqu'à plus ample informé, que ce soit là la raison — ou la seule raison — qui tienne en suspens depuis si longtemps la décision du Sénat. Car enfin, il semble que les réclamations des intéressés, si elles sont unanimes, ne sauraient laisser indifférents nos représentants ; les vœux réitérés de plusieurs millions d'électeurs, c'est bien aussi de la politique !

*
* *

« Tout le monde est d'accord », écrit notre correspondant. Et pourtant nous avons sous les yeux le compte rendu d'une manifestation agricole qui a eu lieu dans le Pas-de-Calais, le 15 novembre dernier, et au cours de laquelle M. le sénateur Jonnart ne s'est pas montré chaud partisan du « statut ».

L'*Action Agricole de l'Ile de France* résume ainsi l'argumentation de M. Jonnart :

« Le gouvernement pendant la guerre a mis l'alcool en monopole : *situation provisoire*, disait-il. *Le provisoire dure toujours et il est à la veille de devenir légal.*

Résultat du monopole :

L'alcool de betteraves n'a plus le droit d'aller à la consommation, sous couleur qu'il est nocif, ce qui est contraire à la vérité scientifique. Il est réservé aux emplois industriels et au carburant national.

Or, le carburant national ne se développe pas. Donc l'extension de la distillerie de betteraves et, de ce fait, de la culture de betteraves est impossible pour le plus grand dommage de notre prospérité agricole.

Ceci est une profonde injustice ! Une odieuse injustice, *car elle fut consommée par la force qui brime le droit.*

Les betteraviers trouvèrent devant eux : les pays viticoles, les pays de bouillage de cru, les pays cidricoles, c'est-à-dire 80 départements sur 90 !

C'est là, malheureusement, la vraie situation.

Sans issue, on essaya de la régler par un accord. Mais l'accord ne joue pas car, dans le monopole, l'administration des finances entend réaliser des bénéfices et se refuse à accorder l'égalité de paiement pour les betteraves qu'elles aillent à la sucrerie et à la distillerie et entend contingenter les quantités d'alcool de betteraves, à produire, dût-on, faute d'alcool français, acheter de l'alcool allemand.

Et comme si ces mesures ne suffisaient pas on supprime, par des élévations constantes du prix de vente, l'alcool de betteraves destiné au vinage.

Il faut donc aviser ».

Telle est l'opinion des distillateurs de betteraves ; ressemble-t-elle à un parfait accord ?

D'autre part, nous ne sommes pas absolument sûr que certains vermouthiers et même quelques mistelleurs voient de bon

œil l'obligation de renoncer complètement aux alcools d'industrie.

Raisons de plus pour poursuivre *énergiquement* la campagne en faveur du statut de l'alcool, car c'est là une des rares satisfactions qu'il ne semble pas impossible d'obtenir à bref délai.

*
* *

Nous pouvons aussi obtenir le relèvement des droits de douane sur les vins étrangers ; ou ce qui serait mieux encore, le *retour aux droits d'avant-guerre, mais* **valeur-or**. Alors que tous nos voisins perçoivent leurs droits en or, n'est-ce pas folie (ou stupidité ?) de tarifer les nôtres en papier dont la valeur se modifie chaque jour ! Il est vrai que nous voyons à chaque instant quelque écrivain déclarer que nous sommes le peuple le plus intelligent de la terre !

Nos exportations pourraient aussi se développer... si nos diplomates cessaient de sacrifier les intérêts agricoles à ceux des grandes firmes industrielles.

*
* *

Telles sont, à notre avis, — en ce qui concerne la Viticulture —, les trois seules questions que nous devrions nous efforcer de faire résoudre *immédiatement*.

Il y en a d'autres : diminution des frais de transport ; réduction des droits de circulation..... mais, à moins d'aimer à se battre contre les moulins à vent, on fera sagement de les laisser provisoirement de côté, et de n'en pas surcharger le cahier de nos revendications. La situation financière est telle qu'il n'y a rien à faire dans cette voie.

Pour l'exportation des fruits et primeurs

La question des exportations n'intéresse pas seulement les vins, mais aussi les fruits, primeurs et tous produits maraîchers.

Le Congrès de l'Union des Alpes et de Provence, qui s'est tenu dimanche dernier à Marseille, a émis le vœu suivant :

« Les délégués des 1250 associations agricoles réunis à Marseille, le 13 décembre 1925, en assemblée générale de l'Union des Syndicats des Alpes et de Provence, à l'effet d'examiner et de discuter de la situation qui est faite aux produits agricoles destinés à l'exportation ainsi que sur l'élévation du nouveau tarif douanier allemand entré en vigueur depuis le 10 octobre 1925, décident, à l'unanimité, d'adresser au Gouvernement le vœu suivant :

« Considérant que l'exportation en Allemagne des produits agricoles fran-

çais, fruits, primeurs, fleurs coupées est pratiquement prohibée par suite de l'application depuis le 10 octobre 1925 des droits de douane excessifs, dépassant la valeur des marchandises ;

« Considérant que pour la région méridionale et du Sud-Est la valeur des produits frappés par l'exportation dépasse un milliard de francs ;

« Considérant qu'en l'état actuel des choses c'est le détournement au profit des marchés étrangers voisins d'une exportation française rémunératrice ;

« Demandent instamment au Gouvernement français de bien vouloir s'inspirer de cette situation pour obtenir d'extrême urgence, du Gouvernement allemand, en attendant la conclusion d'un traité de commerce, l'octroi d'un « modus vivendi » qui accorderait aux produits agricoles français ci-dessus, le traitement concédé par traité aux produits similaires italiens ;

« Prend acte des promesses toutes récentes faites par M. le Ministre du Commerce à la délégation des primeuristes méridionaux pour améliorer cette situation et dans le cas où un arrangement satisfaisant ne pourrait être obtenu, que le Gouvernement français use de tous les moyens de coercition dont il dispose ».

Concours-exposition des vins du Beaujolais de la récolte 1925

Le Concours annuel des vins en Beaujolais, qui s'est tenu à Villefranche le 6 décembre, a rencontré son succès habituel.

Voici le rapport présenté, au nom du jury, par M. Buchet, professeur d'agriculture :

« Les espérances de récolte du début de 1925 ont été réduites du fait des attaques des insectes ampélophages ; la réduction atteint environ un quart par rapport à 1924 ; ces conditions particulières commandaient un cuvage plus court et pour certains grands vins l'égrappage ; la commission est unanime à reconnaître que dans l'ensemble les vins de 1925 donneront satisfaction aux commerçants et aux consommateurs.

Les hors-classes, c'est-à-dire les grands vins, sont plus alcooliques que l'an dernier ; leur vendange a été faite en temps opportun ; leur acidité est normale ; les conditions météorologiques de l'année ont réagi sur les caractères des dits vins ; cependant la commission prédit à ceux-ci un bon avenir.

Aux grands ordinaires et aux ordinaires, le jury leur reconnaît un degré alcoolique élevé, une acidité normale, une bonne qualité et une bonne tenue ; les conditions de l'année ayant réagi sur les qualités desdits vins les vins rouges sont parfois inférieurs aux gris et aux rosés ; toutefois l'ensemble donne toute satisfaction au jury.

Les vins blancs, rosés, gris sont excellents de qualité et certains méritent les éloges.

Les hybrides sont hétérogènes et quelques numéros ont retenu l'attention des dégustateurs.

Les eaux-de-vie sont de bonne qualité.

Le jury reconnaît à l'unanimité que la vinification fait chaque année dans le Beaujolais des progrès de plus en plus sérieux ».

CATALOGUE POUR 1925-1926 DES HYBRIDES DE VIGNES

Obtenus par M. G. COUDERC, à Aubenas (Ardèche)

47me ANNÉE

Avis Préliminaire

Depuis quelques années la coutume tend à s'établir de ne plus faire précéder de mon nom le Numéro de mes hybrides, spécialement celui des porte-greffes. — Je rappelle aux pépiniéristes ou viticulteurs et à quiconque vend de mes hybrides sous quelque forme que ce soit : Racinés, bois, boutures ou greffés-soudés, je rappelle, dis-je, que les Numéros doivent être précédés de Couderc ou du moins de Coud. dans les annonces, prospectus, factures et étiquettes des vendeurs. — On doit donc par exemple écrire : Couderc 3309 racinés ou du moins Coud. 3309 racinés, etc. ; Aramon greffé sur Coud. 3309 ; Coud. 7120 greffé sur Coud. 3309 ; Seibel n° 1 greffé sur Coud. 93-5, etc. *De même dans les articles de journaux.*

La mention de mon nom devant le numéro de mes hybrides est le seul bénéfice moral que je puis recueillir actuellement de l'immense travail de recherche que m'a coûté leur obtention. La masse des viticulteurs spécialement dans les pays neufs tels que l'Algérie et l'étranger ignorent complètement le nom de celui à qui ils doivent les porte-greffes qu'ils emploient. Il faut que cette situation cesse. Je n'ai pas jusqu'ici pris de brevet d'invention pour ne pas gêner le commerce des plants ; mais si on m'y force, j'en prendrai et on ne pourra plus vendre de mes hybrides qu'avec une licence de vente. J'espère n'avoir pas besoin de recourir à cette mesure extrême et être dès à présent suffisamment armé pour demander des dommages-intérêts à ceux qui ne se conformeraient pas au présent avis.

PORTE-GREFFES

1202 (*Morvèdre* × *Rupestris*). Semis de 1883, tous les terrains, même les plus calcaires, excepté les terrains légers, siliceux ou silico-calcaires. Résiste au Sirocco en Algérie.

1616 (*Solonis* × *Riparia*). Semis de 1881, terrains humides, même salés (jusqu'à 15-20 % de calcaire), pousse encore plus ses greffons à fruit que le Riparia ; aussi faut-il soutenir cette production par de fortes fumures.

3103 (*Colombeau* × *Rupestris, dit Gamay-Couderc*). Semis de 1881, porte-greffe spécial pour les terrains salés d'un côté et de l'autre les terrains secs jusqu'à 30 % de calcaire. Sa rusticité et sa résistance phylloxérique s'affirment de plus en plus avec l'âge. Prend très bien la greffe-bouture en chambre chaude : fait comme producteur une récolte qui n'est pas négligeable surtout dans les variations bien sélectionnées.

CATALOGUE POUR 1925-1926 DES HYBRIDES DE VIGNES

Obtenus par M. G. COUDERC, à Aubenas (Ardèche)

47^me^ ANNÉE

Avis Préliminaire

Depuis quelques années la coutume tend à s'établir de ne plus faire précéder de mon nom le Numéro de mes hybrides, spécialement celui des porte-greffes. — Je rappelle aux pépiniéristes ou viticulteurs et à quiconque vend de mes hybrides sous quelque forme que ce soit : Racinés, bois, boutures ou greffés-soudés, je rappelle, dis-je, que les Numéros doivent être précédés de Couderc ou du moins de Coud. dans les annonces, prospectus, factures et étiquettes des vendeurs. — On doit donc par exemple écrire : Couderc 3309 racinés ou du moins Coud. 3309 racinés, etc. ; Aramon greffé sur Coud. 3309 ; Coud. 7120 greffé sur Coud. 3309 ; Seibel n° 1 greffé sur Coud. 93-5, etc. *De même dans les articles de journaux.*

La mention de mon nom devant le numéro de mes hybrides est le seul bénéfice moral que je puis recueillir actuellement de l'immense travail de recherche que m'a coûté leur obtention. La masse des viticulteurs spécialement dans les pays neufs tels que l'Algérie et l'étranger ignorent complètement le nom de celui à qui ils doivent les porte-greffes qu'ils emploient. Il faut que cette situation cesse. Je n'ai pas jusqu'ici pris de brevet d'invention pour ne pas gêner le commerce des plants ; mais si on m'y force, j'en prendrai et on ne pourra plus vendre de mes hybrides qu'avec une licence de vente. J'espère n'avoir pas besoin de recourir à cette mesure extrême et être dès à présent suffisamment armé pour demander des dommages-intérêts à ceux qui ne se conformeraient pas au présent avis.

PORTE-GREFFES

1202 (*Morvèdre × Rupestris*). Semis de 1883, tous les terrains, même les plus calcaires, excepté les terrains légers, siliceux ou silico-calcaires. Résiste au Sirocco en Algérie.

1616 (*Solonis × Riparia*). Semis de 1881, terrains humides, même salés (jusqu'à 15-20 % de calcaire), pousse encore plus ses greffons à fruit que le Riparia ; aussi faut-il soutenir cette production par de fortes fumures.

3103 (*Colombeau × Rupestris, dit Gamay-Couderc*). Semis de 1881, porte-greffe spécial pour les terrains salés d'un côté et de l'autre les terrains secs jusqu'à 30 % de calcaire. Sa rusticité et sa résistance phylloxérique s'affirment de plus en plus avec l'âge. Prend très bien la greffe-bouture en chambre chaude : fait comme producteur une récolte qui n'est pas négligeable surtout dans les variations bien sélectionnées.

3306. 3309 (*Riparia × Rupestris*). Semis de 1882, réunissent les qualités du Riparia et du Rupestris sans leurs défauts majeurs ; tous terrains (excepté les siliceux et les silico-calcaires secs), jusqu'à 25 % de calcaire. 3306 paraît supérieur à 3309 dans les sols humides ; ce serait le contraire dans les sols moyens ou secs. 3306 se montre, avec l'âge, presque partout supérieur à 3309 dans le Midi et tend à lui être préféré.

62-66 (*3103 × Cordifolia-Rupestris*). Semis de 1888, excellent porte-greffe pour tous les terrains jusqu'à 30-35 % de calcaire. — Très résistant à la sécheresse.

93-5 (*Bourisquou × Rupestris*). Semis de 1889, extrêmement vigoureux, tous les terrains, même les silico-calcaires ; supporte les plus hautes doses de calcaire. Résiste au Sirocco en Algérie.

161-49 (*Riparia × Berlandieri*). Semis de 1888, le meilleur *et le plus sûr* (disons le seul sûr) des hybrides de Berlandieri. A vu faiblir autour de lui, à Cognac, tous les Hybrides de Berlandieri, même les plus renommés et les plus en faveur actuellement. Est destiné à les remplacer tous. Prend facilement de bouture et prend remarquablement la greffe, soit sur place, soit en greffe-bouture. Tous les terrains, même les craies pures et les silico-calcaires.

554-5 (*Œstivalis-Calcicola × Riparia-Rupestris*). Semis de 1885. Remarquable porte-greffe dans tous les terrains, même les plus calcaires. Prend en chambre chaude la greffe-bouture avec une extrême facilité.

PORTE-GREFFE NOUVEAU

261-50 (*Berlandieri × Rupestris du Lot*). Semis de 1894. Le semis a été fait directement dans mes terrains silico-calcaires à 28 % de la colline de Montfleuri où le phylloxéra a une action terrible et où presque rien ne résiste. Il a été fait suivant ma méthode de semis très serré, les pieds sur la ligne étant à 15 centimètres de distance. J'ai laissé là pendant 14 ans ces 90 pieds de semis aux prises avec le phylloxéra et la sécheresse de ce côteau aride. La sélection a été lente parce que la résistance phylloxérique générale du semis était élevée ; mais 6 pieds ont fini par établir nettement leur supériorité sur l'ensemble de leurs frères. Les boutures prises alors sur eux ont permis d'étudier leur valeur comparative comme vigueur, reprise au bouturage et au greffage, etc. Enfin un essai à Tout-Blanc, près Cognac (Charente) dans la craie à 73 % a démontré que 261-50 en supportait autant que 161-49. — 261-50 est d'une extrême vigueur, grossit rapidement du tronc ; il fait de gros bois, droits, presque sans ramifications. Il reprend très facilement soit en boutures soit en greffes-boutures. Des racinés plantés en bon terrain ont fait des bois de 1 mètre greffables dès l'année de la plantation. Je crois que 261-50 rendra de grands services à la viticulture et sera un favori du commerce des plants américains.

AUTRES HYBRIDES PORTE-GREFFES

404 (*Carignan × Rupestris*), vaut au moins 1202, craint trop le mildiou pour faire des champs à bois. — **216-2** (*Carignan × Berlandieri*), le meilleur des Franco-Berlandieri, mêmes défauts. — **84-3**, mêmes défauts. — **601** (*Bourisquou × Rupestris*), argiles compactes (mais 93-5 y vient aussi bien). — **603**, son frère, excellent porte-greffe, ne fait pas de longs bois. — **13205** (*601 × V. Calcicola*). Les hybrides de V. Calcicola (V. Monticola) sont les seuls qui préfèrent réellement les terrains calcaires aux terrains non-calcaires ; prend difficilement la greffe-bouture. A conservé des partisans. — **81-22** (*Rupestris × Arizonica*), sans qualités spéciales bien nettes. — **157-11** (*Berlandieri × Riparia*), bon porte-greffe, nettement inférieur à 161-49 dans les craies.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Notes sur les Hybrides qui ne ne figurent plus sur le présent catalogue

4401 dit *Madone* et **J. 503** dit *Jardin Couderc* sont très connus et très répandus dans certaines régions viticoles, mais ils doivent y céder la place le premier au n° **7** et le second à **162-97** qui ont les mêmes qualités de rusticité et sont bien plus productifs. — **117-3**, blanc, extrêmement précoce, à vin excellent, très résistant au phylloxéra et au mildiou, est trop peu productif et trop sensible à l'oïdium. — **132-11**, dont la réputation de résistance phylloxérique a été, malgré mes protestations annuelles, très exagérée et qui n'est pas comparable comme production aux hybrides nouveaux. — **146-51**, blanc, très fertile, mais à vin défectueux. — **162-46**, blanc, inférieur de tous points à son frère **162-5**. — Le n° **9** trop sensible au court noué.

Je me décide enfin à supprimer **198-21** et **252-14**, hybrides à 3/4 de sang français, à raisins et feuillage de vinifera mais à racines des plus résistantes au phylloxéra. C'est à contre cœur que j'abandonne *ces sosies de nos cépages français* à tête française et racines américaines, exemples théoriquement si intéressants de la mosaïque de Naudin qui m'ont donné tant de mal à trouver. Car seulement 1/2 par mille des hybrides à 3/4 de sang vinifera résistent suffisamment au phylloxéra et parmi eux, il y a encore à choisir ceux à beaux et bons raisins! Pour obtenir **198-21, 252-14, 299-17** et 5 ou 6 de leurs similaires, sosies de Corbeau, de Picardan, de Carignan, de Gamais, de Cabernet, j'ai semé 250.000 pépins! Mais les conditions économiques actuelles de la viticulture exigent des hybrides de première résistance au mildiou et à l'oïdium et me forcent à abandonner ceux de mes enfants qui m'étaient les plus chers.

(*Des boutures de tous les hybrides cités ci-dessus sont d'ailleurs à la disposition de ceux qui voudraient en planter.*)

HYBRIDES ANCIENS

7106 (Hybride de Lincecomi). Noir, 1re époque hâtive, raisins massés et massifs de la taille et de la forme du Noah, grains presque aussi gros, bon vin alcoolique et coloré. Très fertile, absolument *indemne de mildiou et d'oïdium.* 7106 n'est pas résistant au phylloxéra, mais c'est un merveilleux greffon, ce qui est rare parmi les hybrides de Lincecomi. C'est le vrai 7120 pour la région septentrionale. On le néglige parce qu'il faut le greffer et les pépiniéristes de cette région vantent une foule d'hybrides qui ne le valent pas, et qui ne sont pas plus résistants que lui au phylloxéra. Ne vaut-il pas mieux signaler franchement la non résistance de ce qui ne l'est pas, que de faire planter directement des vignes destinées à périr. — Le tailler à coursons.

7120 (Hybride de Lincecomi). Noir, 3e époque, port semi-érigé, raisins cylindriques moyens à gros grains. Très résistant au mildiou, indemne d'oïdium ; reste indéfiniment sur souche sans pourrir ; le raisin n'est pas attaqué par la cochylis. 7120 peut se planter directement dans les bons terrains argilo-siliceux (à moins de 5-7 % de calcaire), et dans les siliceux et même les calcaires quand ils sont frais ou humides, fertiles et profonds (il redoute les sols secs et légers). Partout ailleurs il faut le greffer ; tous les porte-greffes et spécialement 1202. Cet hybride est, pour le moment, *le producteur méridional par excellence ;* il semble fait pour le Midi où il se plante et se greffe sur de vastes surfaces : mode de culture, production, vin directement marchand, 11 à 13°, à couleur vive et franche, semblable à un beau vin de Carignan. Production au moins 100 hectos. Taille du Jacquez. Il remonte dans l'Est jusqu'à Valence, et même au-delà. 7120 est l'hybride qui couvre actuellement le plus de surface, plus à lui seul que tous les hybrides de tous les hybrideurs réunis, et sa culture s'étend d'année en année.

106-46 (Hybride de Lincecomi). Noir, 1re époque. Frère de 7120, il est aussi fertile que lui et bien plus résistant au phylloxéra. Il peut se planter directement dans presque tous les terrains non calcaires, aussi ne l'ai-je pas greffé et ne puis-je dire s'il est bon greffon. Moins résistant que 7120 au mildiou et demande un traitement avant la floraison. Gros grains, très fertile. Vin très coloré. Indemne d'oïdium.

Les frères des précédents 7104, 106-38, 106-51, sont supprimés malgré leurs qualités parce que non résistants au phylloxéra, je n'ai pu leur trouver un porte-greffe ; 7103, 71-61, parce que peu demandés, ils ne sont pas supérieurs à 7120 et 106-46. Enfin 283-63, le plus fertile de beaucoup des hybrides de Lincecomi, parce que trop tardif. Tous ces hybrides de Lincecomi sont indemnes d'oïdium.

272-60 Blanc-doré, 1re époque, raisin surmoyen, très garni de grains petits, ronds. — Vin très bon, 10-11°. Bien résistant au mildiou, demande un ou deux soufrages pour l'oïdium. — Très fertile. Résistance phylloxérique suffisante en terrains fertiles non calcaires. — Ailleurs, il faut le greffer ; excellent greffon. Dans tous les terrains il est bien plus fertile greffé que franc de pied et sa production malgré la petitesse relative du grain devient très considérable.

HYBRIDES PLUS RÉCENTS

HYBRIDES DE RIPARIA

Couderc N° 1 ou Pineau-Couderc. — Noir très précoce, raisin rappelant le Gamai de Liverdun, mais de taille double ; le grain est sensiblement plus gros. Pépins extrêmement petits. Vin alcoolique, fin, tout à fait français. — Feuillage du Pineau présentant, en 1915, année de mildiou intense et précoce, quelques points de tapisserie, mais a conservé sans traitement toute sa récolte. Sa résistance phylloxérique s'affirme avec les années. — Un soufrage pour l'oïdium. Fil de fer ou piquetage. — Le n° 1 est essentiellement un hybride pour le Nord, le Nord-Ouest et l'Ouest.

Couderc N° 2. — Tomenteux. Noir, 3me époque. — Raisin de la taille et de la forme du Petit-Bouschet, grains plus gros encore, à goût excellent et riche en sucre à maturité complète. Feuillage et récolte intacts sans traitements, en 1915 et 1917. — Très fertile, 3 raisins par sarment. — Bien que de 3me époque ici, le N° 2 a bien mûri en 1918 dans le Rhône, Saône-et-Loire et même le Cher, ce qui est dû à sa floraison très précoce de Riparia. — Malgré sa vigueur, la résistance phylloxérique du N° 2 est insuffisante dans tous les terrains. Excellent greffon. A produit dans l'Hérault 200 hectolitres à l'hectare. Indemne d'oïdium. — Exige le fil de fer.

Couderc N° 3. — Glabre, noir, 2me époque. — Raisin de la forme et de la taille du Carignan, à grains ovoïdes encore plus gros. Il est curieux de voir un Riparia porter de pareils raisins. Le N° 3, très vigoureux, est de première résistance au phylloxéra et peut se planter directement dans tous les terrains, même les calcaires. Le N° 3 est appelé à devenir l'hybride de remplacement de choix pour les vignes d'Aramon. — Bien que les sarments soient traînants, comme ils sont gros et rigides, le N° 3 peut se cultiver en souches à coursons à la mode du Midi ; il suffit de lui faire un tronc un peu élevé (40-50 c.) — La production atteint 120-130 hectos à l'hectare. Le vin est fort bon, alcoolique, de belle couleur et tannifère (ce qui est rare dans les hybrides). — La résistance phylloxérique du N° 3 paraît si élevée qu'il peut servir de porte-greffe. — Indemne d'oïdium, demande un ou deux traitements pour le mildiou qui ne l'attaque d'ailleurs que sur la feuille. Les années ordinaires un seul suffit. A cause de sa floraison précoce mûrit bien, jusque dans l'Yonne.

Couderc N° 5. — Blanc rosé, 1re époque, grappe lâche, à grains régulièrement espacés, presque de la grosseur de ceux du Chasselas. C'est le premier hybride qui soit réellement un raisin de table joli et bon, à pépins rares et très petits. Il se conserve tout l'hiver. Très vigoureux. A perdu en 1915, sans traitement, la moitié de sa récolte ; il faut donc

le traiter deux fois sérieusement. Indemne d'oïdium. — Doit faire aussi du très bon vin blanc. — La résistance phylloxérique du N° 5 s'affirme de plus en plus avec l'âge. — Les grains étant espacés, la Cochylis et l'Eudémis n'y font aucun mal.

633-H. — Noir, très précoce, très fertile, raisin et grain du Portugais bleu, portés très bas. Non résistant au phylloxéra. — Très bon greffon. — 633-H est le premier exemple bien net de disjonction chez un hybride : Feuillage et bois de Riparia tomenteux à s'y tromper, avec raisins et racines de Vinifera. — Mildiou, résistance du N° 1. — Le tailler court. — Ne craint pas l'oïdium. — Piquet ou fil de fer.

HYBRIDES DE RIPARIA & RUPESTRIS

Couderc N° 4. — Demi-tomenteux, blanc rosé, *très précoce*, raisins massés, à grains surmoyens et même gros. Résistance au mildiou du N° 1. Les feuilles et le bois prennent un peu d'oïdium, mais le raisin n'en est pas atteint. Peu vigoureux et de résistance phylloxérique médiocre, le N° 4 change complètement d'aspect et de fertilité une fois greffé et devient sans conteste le roi des blancs précoces. — Goût irréprochable. — Piquet ou fil de fer.

Couderc N° 6. — Noir, 1re époque. Raisins portés bas, 3-4 par sarment, à grains ovoïdes surmoyens. Le raisin a un goût légèrement épicé qui ne passe pas dans le vin. Excessivement vigoureux; de première résistance au phylloxéra ; peut se cultiver en souches basses. A perdu, en 1915, sans traitement, 1/3 de sa récolte ; il faut donc le sulfater deux fois. Son étrange vigueur permet de le cultiver même sous les arbres les plus gourmands, tels que noyers, figuiers, etc. — Peut servir de porte-greffe.

HYBRIDES DE RUPESTRIS

Les hybrides de cette série ont tous les raisins portés très bas *sur le sarment, accumulés vers sa base. Les 162 sont à port demi-traînant et les deux autres à port érigé ; on peut donc, vu en outre la rigidité de leur tronc, les cultiver en souche basse, à taille courte, sans piquet. — De même* (à des degrés divers) : *J. 503, 7106, 71-61, 7120, 106-46, 132-11, 146 51, 198-21, 252-14, 272-60.*

Couderc N° 7. — Noir, 1re époque. Absolument indemne de toute maladie, vrai type de la résistance. Très fertile, laisser bien mûrir ; très résistant au phylloxéra. Peut se cultiver en souches basses ; a toutes les qualités de J. 503, si cultivé dans les calcaires de la Basse-Ardèche, mais aucun de ses défauts, et le grain est le double plus gros. — Raisins courts, nombreux, très garnis de grains presque gros.

Couderc N° 8. — Noir, 1re époque, même genre que le précédent, peut être *le plus fertile de tous les hybrides.* Indemne de mildiou et d'oïdium. Remarquable par la qualité de son raisin. Si je n'avais pas gaspillé au début le beau nom de Gamai-Couderc, je le donnerais à cet hybride qui est tout à fait le Gamai comme port, époque de maturité, fertilité, forme et taille du raisin, avec le grain même plus gros. Ne pas laisser outrepasser la maturité. Doit se tailler excessivement court (un seul œil); sinon se rabougrit. Doit se greffer en terrain calcaire et s'en trouve bien dans un grand nombre d'autres.

162-5. — Blanc, 2me époque ; tout à fait indemne de mildiou et d'oïdium ; très fertile, grains moyens d'excellente qualité. Taille courte. Adaptation inconnue. Excellent greffon d'ailleurs. Le vendanger dès sa maturité. Le vin en est vraiment un vin de qualité.

162-97. — Noir, 2me époque ; de 1re résistance au phylloxéra ; vient bien dans le calcaire, indemne de mildiou et d'oïdium ; se charge de raisins courts à grains moyens. 162-97 est l'idéal de la vigne rustique, venant partout sans traitement et se cultivant sans piquet ni fil de fer ; très fertile avec l'âge. — 162-98, son frère, est presque identique et possède les mêmes qualités.

HYBRIDES (1922-23)

Couderc N° 10. — Hybride de Rupestris.— Noir, d'une extrême précocité (maturité du 20 au 30 juillet), très fertile, beaux raisins massés contre le pied à grains de 15 à 16 m/m, goût franc. Très résistant au mildiou, indemne d'oïdium. — D'une vigueur moyenne, mais très résistant au phylloxéra. — Le N° 10, plus fertile que tous les cépages septentrionaux, permettra d'étendre vers le Nord la culture de la vigne et il n'est peut-être aucun de nos départements où il ne puisse mûrir.

Couderc N° 11. — Blanc. — Hybride de Lincecomi. — 2e époque. — Port semi-érigé. — Raisins cylindro-coniques, massés, à peu près tous égaux de 20 c. de long sur 10 de large, ailés parfois avec deux ailes, grains très égaux, 16-17 m/m, parfois 18, blancs dorés, excellent goût, sucrés, à peau épaisse, restent indéfiniment sur la souche sans pourrir. — Admirable fertilité : 3, parfois 4 raisins par pampre. — Indemne d'oïdium et de mildiou. — Résistance phylloxérique indéterminée.

Couderc N° 12. — Blanc. — Hybride de Lincecomi, 1re époque, frère du précédent, d'une extraordinaire vigueur. — Raisins coniques massés et massifs de 20 c. de long sur 12 de large avec aile parfois de 11 de long sur 7-8 de large, grains très égaux, 16-17, excellent goût, point pistillaire très accentué. — Très fertile : 2-3 raisins par sarments. — Indemne d'oïdium et de mildiou ; extrêmement vigoureux, paraît de première résistance au phylloxéra. — Le N° 12 sera précieux, vu la qualité de son vin, pour les vignobles à vin blancs de l'Ouest et du Nord-Est.

Couderc N° 13. — Blanc. — Hybride de Lincecomi, 2me époque. — Raisins cylindriques massés, 20 c. sur 7-8 de large, peu ou pas ailés, portés très court, grains inégaux, 15-16-17, parfois 18 m/m, blancs dorés, à goût très franc, peau très épaisse, restent indéfiniment sur la souche sans pourrir. — Très fertile, à raisins massés près du courson. — Port semi-érigé. — Indemne d'oïdium et de mildiou. — Le N° 13 sera l'hybride blanc par excellence pour le Midi et le Sud-Ouest. — Le greffer.

Remarque : Les 3 hybrides blancs ci-dessus sont les premiers d'une importante série de noirs et de blancs que je proposerai peu à peu. La mère est un Lincecomi de première résistance au phylloxéra, à gros grains, à goût excellent, à peau épaisse, très sucrés, puisqu'ils arrivent à donner à l'arrière-saison 14-15° d'alcool. — Les pères sont mes hybrides anciens les plus résistants au phylloxéra et les meilleurs. On s'explique ainsi la qualité exquise de leurs raisins, sucrés, juteux, à goût parfait, qui égale celle des meilleurs raisins français, s'ils ne la dépassent. C'est un résultat de l'hybridation qu'on ne croyait pas si prochain. J'ai trié ces hybrides sur des centaines aussi fertiles qu'eux et qu'on aurait pu presque tous proposer. Je préfère continuer à ne proposer qu'un petit nombre d'hybrides bien choisis.

HYBRIDES (1924-25)

Couderc N° 14. — Noir, peu chargé en couleur. Cet hybride de Lincecomi par Aramon est un premier sang comme 1202, 3103, 4401, etc. Il en a la vigueur et j'ai tout lieu de croire la résistance phylloxérique. Le raisin est presque celui de l'Aramon ; le grain en a la grosseur, la finesse de goût, les pépins rares et petits. — Maturité un peu plus précoce que celle de l'Aramon. — Indemne d'oïdium. — Bien résistant au mildiou sur le raisin, demande une paire de traitements pour la feuille. — Je regarde cet hybride comme une des plus belles conquêtes de l'hybridation.

Couderc N° 15.— Noir, hybride de Rupestris. D'une extraordinaire fertilité. Est comme un 132-11 qui aurait des grains presque d'Aramon. — 2e-3e époque. — Indemne d'oïdium. Très résistant au phylloxéra et au mildiou.

HYBRIDES NOUVEAUX (1925-26)

Couderc N° 16. — Blanc précoce. — Frère des n° 11, 12 et 13, est comme eux absolument indemne de mildiou et d'oïdium. Le raisin est de qualité aussi exquise que celle du n° 12, un peu plus court et moins massif, à grains un peu plus gros. — En somme à peine moins fertile. — Reste indéfiniment sur souche sans pourrir. — Paraît très résistant au phylloxéra.

Couderc N° 17. — Noir 2e époque. — Raisins de 15-18 cent. de long, grains 16-17, parfois 18, très noirs, à pruine bleue, très égaux, à goût parfait, très fin. Indemne de mildiou, d'oïdium et de pourriture. Extrêmement vigoureux, paraît très résistant au phylloxéra. Frère des nos 11, 12, 13 et 16, il en a toutes les qualités. — Quoique moins fertile que les n° 2, 3, 14 et 15 (mais plus que 7120) cet ensemble de qualités lui promettent un bel avenir.

Quelques Renseignements :

1° **Plantation des boutures et des racinés.** — Les boutures (qu'il est bon d'avoir laissé tremper 48 heures dans l'eau auparavant, si elles ont voyagé), sont plantées peu profondément : 25 centimètres, puis buttées immédiatement (butter est faire un tas de terre autour de la bouture jusqu'à son œil supérieur). Dans les terrains argileux, on met du sable ou du terreau dans le trou et autour de la bouture sous la butte. — *Aucun engrais, surtout chimique*, ne doit être mis en plantant. — Les racinés sont plantés comme les boutures après avoir coupé toutes les racines à 1 centimètre du pied. — Si on dispose d'eau, un ou deux litres versés au pied de la bouture, dans le trou, avant le buttage, assureront la reprise.

2° **Conduite et taille des hybrides.** — Sauf exceptions mentionnées ci-dessus, les hybrides doivent se tailler à coursons (on laisse parfois trois œils au lieu de deux, suivant la vigueur et le numéro. Certains, le N° 1 et le N° 8, doivent être taillés extrêmement courts sous peine de se rabougrir). — En taillant long on a peut-être plus de poids en raisins, mais ces raisins sont à grains plus petits, moins juteux et, en définitive, on a moins de vin qu'en taillant à coursons. En terrain calcaire ou sec, règle générale, il est plus sûr de greffer les hybrides que de les planter directement. On peut d'ailleurs, avec eux, faire par la suite les provignages usités dans le Nord.

3° **Fumure des Franco-Américains et des Américo-Américains.** — Le phylloxéra ne les attaquant pas de la même façon (ma conférence de Montpellier 1911), la fumure à leur appliquer doit être différente. — Les Américo-Américains supportent les fumures oxydantes. — Ces fumures : nitrate de soude et surtout nitrate de chaux (à un moindre degré nitrate de potasse) sont un véritable poison pour les Franco-Américains et les cas de dépression signalés n'ont pas, en général, d'autre cause que des fumures au nitrate de soude ; elles amènent tout d'abord une vigueur excessive, suivie bientôt d'une dépression proportionnelle. — Les Franco-Américains, soit porte-greffes, soit producteurs directs, doivent recevoir exclusivement des fumures *réductrices* ou tout au moins *neutres* : l'Azote doit être d'origine organique : fumier de ferme, tourteaux, chiquettes, etc. (et à défaut sulfate d'ammoniaque). — La potasse sous forme de sulfate et non sous celle de chlorure. — L'acide phosphorique, de superphosphate. — Ne pas oublier que la vigne est aussi avide d'acide sulfurique que d'acide phosphorique, peut-être plus. — Le plâtre, en terrain siliceux ou argileux, est excellent : on l'associe au fumier de ferme. — *Comme mode de culture*, des grattages superciels nombreux, de façon à tenir la surface nette d'herbes et tous les 4 ou 5 ans seulement un labour d'hiver aussi profond et aussi parfait que possible, destiné à mettre de la terre meuble à la disposition des racines ; dans les pays où ce labour peut se faire à la bêche, couper toutes les racines, même grosses, qu'on rencontrera. Ce labour profond périodique donne un coup de fouet spécial à la végétation.

4° **Relèvement des vignes périclitantes.** — On sait que toutes les vignes américaines, soit avec l'âge, soit du fait de fumures irrationnelles ou de mauvaise culture arrivent à se rabougrir (confér. de Montpellier). On les rétablira en faisant au pied du cep une cuvette, en y mettant 5 à 6 kgs de fumier de ferme (ou à défaut l'équivalent de tourteaux ou autres engrais organiques) additionnés de 100 grammes *polysulfure* de potassium (à défaut, *polysulfure* de sodium et en sol non calcaire de polysulfure de calcium). — On recouvre ensuite de terre. Ce traitement doit coïncider avec l'année du labour d'hiver profond. Depuis plusieurs années déjà, j'indique cette méthode de régénération à nombre de mes correspondants et tous ont affirmé son efficacité.

5° **Traitement de l'oïdium.** — Il faut sans cesse rappeler que les soufrages dans le Nord, l'Ouest et l'Est doivent se faire par une journée chaude et en plein midi. Pour la plupart des hybrides un seul soufrage fait ainsi, quand les grains ont la grosseur d'un plomb à lièvre, suffit pour préserver le raisin.

6° **Mildiou.** — *Tous* les hybrides sont attaqués du mildiou, de même que *tous* les plants américains sont attaqués du phylloxéra, mais ils y résistent à des degrés divers. Certains peuvent même être considérés comme pratiquement indemnes et pouvoir se passer de tout traitement (il y a lieu de distinguer le mildiou de printemps et d'été, le seul redoutable, du mildiou d'arrière-saison, auquel sont sujets tous les américains, et qui n'a aucune importance). Il est donc toujours bon de faire, même aux plus résistants, un traitement préventif avant la floraison. Ce traitement peut se faire aux poudres cupriques projetées sur le raisin et *au-dessous* des feuilles.

Il y a plus de 20 ans d'ailleurs que je préconise de traiter le dessous des feuilles plus que le dessus (ma méthode à *Bec renversé*, conférence de Marmande).

7° **Cochylis.** — Certains hybrides craignent peu ou pas ce fléau, qui jusqu'ici n'a pas de remèdes. 7120 (dureté du grain ?) ; les hybrides très précoces (la cochylis est encore petite quand on les vendange) ; les hybrides à grains espacés (elle passe difficilement d'un grain à l'autre). Espérons que cette liste s'allongera.

8° **Court-noué.** — Le meilleur remède est encore de brûler, dès la pousse, les ceps courts-noués et quelques-uns autour ; on asperge abondamment tout le cep avec une dissolution de 3 kilogs de sulfate de cuivre et 5 kilogs de sulfate de fer par hectolitre. La récolte est perdue sur les ceps traités, mais les pousses nouvelles ne sont plus court-nouées.

9° Il y a cette année 47 ans que j'ai fait mes premières hybridations de vignes, 39 ans que j'ai vendu mes premiers hybrides : 3103, 1616, 1202, 3306, 3309, J-503, 4401, 1401. Quarante ans ! Grande œvi spacium ! Ceux d'entre eux qui sont des porte-greffes et leurs frères plus jeunes, 93-5, 161-49, 62-66, 261-50, ont remplacé ou remplacent peu à peu tous les anciens porte-greffes et constituent de plus en plus le fond du vignoble non seulement français mais mondial. — Quant aux premiers producteurs directs : 3103, 4401, J-503, 1401, ils ont toujours leurs partisans et ils résistent depuis trente ans au phylloxéra dans les terrains qui leur conviennent et renaissent constamment sous des noms de guerre lancés par des spéculateurs ou des ignorants. — Ma méthode de sélection (conférence de Mâcon, 1887) est donc la bonne et mes fidèles clients ont quelques raisons d'avoir confiance dans les hybrides nouveaux que je propose. Certes, je me suis trompé et je me tromperai encore sur la résistance phylloxérique, point particulièrement délicat et si long à déterminer sûrement ! — Mais je me fais un devoir de signaler dans mon catalogue le défaut de résistance phylloxérique dès que je le constate réel. Que signifie donc la guerre acharnée qui m'est faite depuis plus de trente ans (pour 1202 par exemple) ? Elle a été vaine : sera vaine aussi celle qui se poursuit actuellement, moins ouverte, mais d'autant plus dangereuse, contre mes producteurs directs : journaux, brochures, champs d'expériences, expositions de vins, enquêtes ; tout cela n'est au fond que machines à réclame pour des vendeurs d'hybrides déclarés ou occultes. Or, pour mettre en vedette l'hybride qu'on a à vendre, rien ne vaut un bon coup de patte à un hybride Couderc connu et apprécié.

Au point de vue légal, une pareille guerre est-elle permise ? Voyez un peu si chacun se permettait des études comparatives sur les autos par exemple, vantait une marque, dénigrait une autre, donnait des notes, faisait des classifications ! ! ! Quelle avalanche de procès !

10° — Je remercie d'autre part mes fidèles correspondants qui me tiennent au courant de la tenue de mes hybrides chez eux. Leurs observations constituent un ensemble précieux et me sert de base pour donner des conseils dans chaque région ; je les prie de me continuer leur collaboration.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les conditions de vente sont indiquées dans le prix-courant. Je tiens seulement à répéter ici que les prix qui y figurent dans les tirages successifs **ne sont donnés qu'à titre d'indication.**— Depuis la guerre les cours étant sujets à de continuelles et très larges fluctuations, ce sont ceux donnés dans chaque cas par la correspondance qui sont seuls les bons. Aucun marché n'est définitif que s'il a été confirmé par le vendeur, celui-ci ayant toujours le dernier mot. Je me réserve en outre de réduire les quantités promises si ma production est déficitaire.

Aubenas, le 15 Novembre 1925. G. COUDERC.

Envoi du prix-courant sur demande

majeurs ; tous terrains (excepté les siliceux et les silico-calcaires secs), jusqu'à 25 % de calcaire. 3306 paraît supérieur à 3309 dans les sols humides ; ce serait le contraire dans les sols moyens ou secs. 3306 se montre, avec l'âge, presque partout supérieur à 3309 dans le Midi et tend à lui être préféré.

62-66 (*3103 × Cordifolia-Rupestris*). Semis de 1888, excellent porte-greffe pour tous les terrains jusqu'à 30-35 % de calcaire. — Très résistant à la sécheresse.

93-5 (*Bourisquou × Rupestris*). Semis de 1889, extrêmement vigoureux, tous les terrains, même les silico-calcaires ; supporte les plus hautes doses de calcaire. Résiste au Sirocco en Algérie.

161-49 (*Riparia × Berlandieri*). Semis de 1888, le meilleur *et le plus sûr* (disons le seul sûr) des hybrides de Berlandieri. A vu faiblir autour de lui, à Cognac, tous les Hybrides de Berlandieri, même les plus renommés et les plus en faveur actuellement. Est destiné à les remplacer tous. Prend facilement de bouture et prend remarquablement la greffe, soit sur place, soit en greffe-bouture. Tous les terrains, même les craies pures et les silico-calcaires.

554-5 (*Œstivalis-Calcicola × Riparia-Rupestris*). Semis de 1885. Remarquable porte-greffe dans tous les terrains, même les plus calcaires. Prend en chambre chaude la greffe-bouture avec une extrême facilité.

PORTE-GREFFE NOUVEAU

261-50 (*Berlandieri × Rupestris du Lot*). Semis de 1894. Le semis a été fait directement dans mes terrains silico-calcaires à 28 % de la colline de Montfleuri où le phylloxéra a une action terrible et où presque rien ne résiste. Il a été fait suivant ma méthode de semis très serré, les pieds sur la ligne étant à 15 centimètres de distance. J'ai laissé là pendant 14 ans ces 90 pieds de semis aux prises avec le phylloxéra et la sécheresse de ce côteau aride. La sélection a été lente parce que la résistance phylloxérique générale du semis était élevée ; mais 6 pieds ont fini par établir nettement leur supériorité sur l'ensemble de leurs frères. Les boutures prises alors sur eux ont permis d'étudier leur valeur comparative comme vigueur, reprise au bouturage et au greffage, etc. Enfin un essai à Tout-Blanc, près Cognac (Charente) dans la craie à 73 % a démontré que 261-50 en supportait autant que 161-49. — 261-50 est d'une extrême vigueur, grossit rapidement du tronc ; il fait de gros bois, droits, presque sans ramifications. Il reprend très facilement soit en boutures soit en greffes-boutures. Des racinés plantés en bon terrain ont fait des bois de 1 mètre greffables dès l'année de la plantation. Je crois que 261-50 rendra de grands services à la viticulture et sera un favori du commerce des plants américains.

AUTRES HYBRIDES PORTE-GREFFES

404 (*Carignan × Rupestris*), vaut au moins 1202, craint trop le mildiou pour faire des champs à bois. — **216-2** (*Carignan × Berlandieri*), le meilleur des Franco-Berlandieri, mêmes défauts. — **84-3**, mêmes défauts. — **601** (*Bourisquou × Rupestris*), argiles compactes (mais 93-5 y vient aussi bien). — **603**, son frère, excellent porte-greffe, ne fait pas de longs bois. — **13205** (*601 × V. Calcicola*). Les hybrides de V. Calcicola (V. Monticola) sont les seuls qui préfèrent réellement les terrains calcaires aux terrains non-calcaires ; prend difficilement la greffe-bouture. A conservé des partisans. — **81-22** (*Rupestris × Arizonica*), sans qualités spéciales bien nettes. — **157-11** (*Berlandieri × Riparia*), bon porte-greffe, nettement inférieur à 161-49 dans les craies.

Action de l'acide sulfurique sur le sol. Décalcarisation et non décalcification

Quelques lettres reçues à l'occasion de la note publiée dans notre numéro du 6 décembre nous amènent à *préciser* l'action de l'acide sulfurique répandu sur le sol.

Rectifions d'abord le terme de « *décalcification* » dont s'était servi notre correspondant, et que nous avons maintenu à tort ; il faudrait plutôt dire « décalcarisation ».

En effet, l'acide sulfurique décompose bien le calcaire (carbonate de chaux), mais il le transforme simplement en sulfate de chaux (plâtre). Et la chaux reste dans le sol sous forme de sulfate, aussi insoluble, sinon plus, que le carbonate.

La chaux ne s'en va donc pas, elle se trouve sous une autre forme, et, tant qu'il n'y a pas excès, on sait que le plâtre joue dans le sol un rôle utile, qui se traduit souvent par des accroissements de récolte. Ce n'est pas d'aujourd'hui que l'on plâtre les luzernes et autres légumineuses, et la vigne n'est pas non plus insensible à l'action de cet amendement.

On a même proposé, autrefois, de remplacer le plâtrage par un épandage d'acide sulfurique ; mais ce procédé n'est pas entré dans la pratique.

Il semblerait résulter d'observations récentes, que l'acide sulfurique non seulement détruit les mauvaises herbes, mais accroît la fertilité du sol. La formation de plâtre au détriment du calcaire suffirait peut-être à expliquer cette action fertilisante. Mais l'acide sulfurique peut également mettre en liberté, en les solubilisant, tels autres principes utiles, l'acide phosphorique par exemple. De même qu'il fabrique du plâtre avec le calcaire du sol, l'acide sulfurique pourrait également fabriquer du superphosphate (en petite quantité) en attaquant les phosphates insolubles du sol.

A la longue, l'accumulation du plâtre remplaçant le calcaire pourrait modifier fâcheusement les *propriétés physiques* du sol, surtout dans les terrains mal pourvus de chaux. Mais, comme nous l'avons indiqué, il est aisé de parer au danger par des chaulages, des marnages, et aussi, dans un grand nombre de cas, par des apports de phosphates finement moulus ou de scories (actuellement, les phosphates moulus sont moins chers que les

scories et sont au moins aussi efficaces, à dose égale d'acide phosphorique).

Rappelons que 100 kgs d'acide sulfurique du commerce transforment en plâtre 100 kgs de cabonate de chaux (à 2 o/o près).

L'emploi des superphosphates conduit à des observations analogues ; il n'y a pas non plus *décalcification*, mais transformation du carbonate de chaux en sulfate et surtout en phosphate de chaux, qui reste également dans le sol.

La décalcification des terres n'est toutefois pas un mythe ; mais elle a d'autres causes que l'emploi de l'acide sulfurique et des superphosphates. On peut indiquer les suivantes :

1° *Consommation de chaux par les récoltes* : Une récolte de vin de 50 hectolitres entraîne une exportation de 75 kilos de chaux, — 5.000 kilos de trèfle emportent 80 kilos de chaux ; les récoltes moyennes de betteraves et pommes de terre, 50 kilos de chaux ; les blés sont moins gourmands et n'absorbent que 15 à 16 kilos de chaux pour une récolte de 25 hectolitres, etc.

2° Les eaux de drainage, dans les régions pluvieuses, peuvent entraîner 200 à 250 kilos de chaux par an (sous forme de bicarbonate).

Et, sous forme de nitrates, la perte a été évaluée à 100 ou 150 kilos de chaux par an.

3° On calcule que 200 kilos de chlorure de potassium peuvent éliminer environ 65 kilos de carbonate de chaux, sous forme de chlorure de calcium très soluble.

Comme ces diverses causes de déperdition s'ajoutent souvent les unes aux autres, on voit qu'il doit en résulter un appauvrissement en chaux fort important *pour les terres très pauvres en calcaire*.

Nous avons supposé, dans la note précitée, un sol ne contenant que 2.700 kilos de calcaire ; il pourrait se trouver complètement décalcifié en 4 ou 5 ans, sans aucune intervention des traitements à l'acide sulfurique.

Chacun peut se rendre compte, par un calcul très simple, des possibilités d'épuisement rapide d'une terre en calcaire ; il suffit d'en connaître le dosage au calcimètre et la profondeur, et de noter qu'en moyenne et en chiffres ronds, 10 centimètres d'épaisseur de terre représentent un poids de 1.200 tonnes métriques à l'hectare ; 20 centimètres, 2.400 tonnes, et ainsi de suite.

L'Association générale des Producteurs de blé

On trouvera plus loin le Bulletin de décembre, publié par cette association, qui cherche à grouper tous les producteurs de blé pour la défense de leurs intérêts.

Au noyau formé par les agriculteurs du rayon de Paris et du Nord est déjà venu s'adjoindre une importante association de la Haute-Garonne.

Mais la question du blé intéresse bien d'autres régions : le Gard, d'abord, où un gros effort est fait actuellement pour améliorer les rendements ; les Bouches-du-Rhône, le Tarn, l'Aveyron, l'Ain, Saône-et-Loire...., il faudrait presque citer tous nos départements.

Il en est du blé comme du vin, il ne suffit pas d'en produire, il faut le bien vendre.

Et nous ne saurions trop engager tous les producteurs de blé à se grouper et à s'affilier à l'Association générale des Producteurs de blé, dont le Président, M. René Aubergé, et le secrétaire général, M. Henry Girard, comptent parmi les plus éclairés et les plus dévoués de nos agriculteurs (1).

L. Degrully.

LES HYBRIDES DANS L'AUDE EN 1925 (2)

Pour ce qui est du *choix des cépages* auxquels on peut s'adresser pour constituer, non pas une collection, mais une vigne de fond, nous renvoyons le lecteur aux conclusions des rapports précédents et notamment à celui qui a été publié dans le bulletin de la Société en octobre 1922. Peu d'additions à faire encore, à la liste donnée, si ce n'est dans la liste des cépages à essayer : S. 5487, 6468, 6905.

C'est pour leur *résistances aux maladies cryptogamiques*, pour éviter les sulfatages et les soufrages, et s'assurer des récoltes régulières que l'on cultive les hybrides. Il faut donc tenir un grand compte de cette résistance.

Faut-il rechercher l'immunité absolue ou presque et sacrifier le rendement à cette immunité presque absolue ?

---

(1) Adresser les adhésions et toutes demandes de renseignements, à M. P. Hallé, secrétaire, 5, quai Voltaire, Paris.

(2) Voir page 567.

C'est peut-être la vérité pour certains départements. Mais je ne pense pas que ce soit la vérité pour le département de l'Aude. Aussi je ne saurais critiquer les viticulteurs qui ont fait une place à des cépages de résistance secondaire mais très productifs, tels que S. 4643, 2653 (Flot d'or) et Malègue 829-6, par exemple, qui ont en outre l'avantage d'assez bien résister à la sécheresse et au grillage.

La *sensibilité à la dessiccation et au grillage* d'un grand nombre de numéros est un point qui doit retenir notre attention. Cette sensibilité ne se manifeste pas régulièrement sur les petits producteurs, leur récolte n'exigeant pas beaucoup d'eau, mais elle est incontestable pour un grand nombre de gros producteurs, les seuls auxquels nous pouvons nous arrêter, étant donné les conditions économiques actuelles.

En me basant surtout sur la structure anatomique de beaucoup d'hybrides qui ont, comme le Rupestris entrant dans leur parenté, des vaisseaux du bois à faible diamètre, peu faits pour conduire rapidement une grande quantité d'eau aux feuilles, lorsque la transpiration est très intense, j'ai essayé dans un travail récent (1) d'expliquer cette sensibilité particulière au grillage de plusieurs numéros. On conçoit que cette sensibilité soit en partie fonction de l'abondance de la récolte.

Dans un milieu favorable à la fois à la fructification et à la dessiccation, comme le département de l'Aude, il faut savoir tailler assez court certains hybrides très fertiles, surtout tant qu'ils sont jeunes. Il ne faut pas les surcharger. Plus tard, lorsque le bourrelet de soudure ne gênera plus beaucoup la circulation de la sève brute et lorsque l'appareil radiculaire du porte-greffe sera bien développé, on pourra exiger davantage.

D'ailleurs, c'est avec une taille courte sur charpente courte que l'eau arrive le plus facilement aux feuilles et aux raisins, ce qui diminue les chances de grillage.

Un ébourgeonnement sérieux, permettant aux pampres utiles de profiter de toute l'eau envoyée par les racines, évitant en quelque sorte le gaspillage de cette eau dans de nombreux gourmands, est une opération intéressante au point de vue qui m'occupe.

La bonne culture, les façons superficielles nombreuses, permettant la conservation de l'eau dans le sol, seront peut-être plus précieuses encore pour les hybrides que pour les Viniféras. Ne demandons pas aux producteurs directs de résister à l'inculture.

Sans distinguer dans les divers facteurs entrant en ligne de compte dans la complexe *question de l'affinité*, on a souvent écrit que les meilleurs porte-greffes des hybrides sont les Franco-Américains et les hybrides de Berlandieri.

C'est en partie vrai, parce que ces porte-greffes comptent parmi ceux qui ont le plus d'aptitude à fournir de l'eau à leurs greffons en période de sécheresse. En revanche, on a écrit aussi que les hybrides permettraient la reconstitution des sols pauvres, des véritables terres à vigne, à la façon de la vigne française d'autrefois. C'est possible pour certains

(1) Recherches sur les dépérissements des hybrides greffés, *Revue de Viticulture* 1925.

numéros très vigoureux et peu productifs et c'est surtout possible pour des régions humides plus favorables à la végétation qu'à la fructification.

J'ai le regret de penser que, dans notre département, on n'obtiendra des résultats économiques intéressants, avec la plupart des hybrides gros producteurs, que dans les terres à la fois assez riches et assez fraîches. Riches, pour qu'avec des plantations assez écartées, l'appareil radiculaire se développe puissamment, et fraîches pour que cet appareil radiculaire ait assez d'eau à sa disposition.

Bien entendu, ces considérations générales ont plus d'importance pour la partie la plus sèche du département, que pour les arrondissements de Castelnaudary ou de Limoux. Cependant, même dans ces arrondissements et a fortiori pour les autres, on devra être prudent pour la culture de certains numéros, très remarquables dans d'autres régions et qui, chez nous, risquent d'avoir souvent leurs feuilles grillées. C'est le cas, par exemple, de trois cépages glorieux. S. 5437, 5450 et 5575. On a dit pour ce dernier qu'il était mauvais greffon, qu'il se desséchait sur tous les porte-greffes. C'est vrai, mais je l'ai vu rougir prématurément et se dessécher direct dans plusieurs cas, ainsi d'ailleurs que S. 5437. C'est d'un défaut constitutionnel qu'il s'agit, plus que d'un manque d'affinité pour les porte-greffes usuels.

S. 5455 de la même série, semble mieux équilibré. Sa bonne résistance au mildiou, la bonne qualité de son vin, en font un cépage à essayer malgré une certaine sensibilité à l'oïdium. Ses pampres ont le grave défaut, comme d'ailleurs ceux du Baco 22 A, de casser facilement sous l'action du vent.

Seibel 4643, tout en étant nettement plus résistant au sec que les cépages précédents, a quelquefois cependant ses feuilles grillées. Je l'ai vu entièrement desséché sur 3309, alors que sur 1202, à côté, il était magnifique. Quel dommage pour lui, que les Franco-Américain 1203, 93-5, Aramons-Rupestris soient critiquables au point de vue de la résistance phylloxérique. 41 B cependant ne l'est pas.

Les bons hybrides blancs, 4762, 5213, 5409, 6468, paraissent plus résistants au grillage des feuillages que les bons hybrides rouges dont il vient d'être question. S. 4986 a ses feuilles assez résistantes au grillage, mais ses grappes sont particulièrement sensibles et il faut en tenir compte. Je rappelle aux viticulteurs qui ne veulent observer et utiliser que des cépages rouges, qu'il est possible de faire un excellent vin rouge avec des hybrides blancs et un teinturier.

Il en est, habitant le Carcassonnais, qui m'ont dit ne vouloir cultiver qu'un seul hybride. Ils n'ont pas à hésiter. C'est au Couderc 7120 qu'ils doivent s'adresser. Par sa résistance aux maladies et au grillage, son honnête productivité et sa parfaite adaptation au milieu qui les intéresse, il mérite cette faveur. Comme il est fort bien connu, ce choix situe, il me semble, la question des hybrides pour les départements méridionaux, et justifie une des premières phrases de mon rapport que je rappelle comme conclusion.

Quelque soit leur intérêt, la plupart des hybrides actuels ne constituent pas une panacée.

Louis Rives,
Maitre de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole).

LA QUESTION DES PIQUETTES [1]

III. *Avantages que procurerait à la Viticulture la suppression des piquettes.* — Nous arrivons ici au principal argument contre la fabrication des piquettes : « Elles tiennent la place du vin. Supprimons-les et la consommation du vin sera augmentée d'autant ».

L'Administration des Contributions Indirectes évalue la production moyenne des piquettes en France pour la consommation familiale, de 1897 à 1917, à 1.800.000 hectolitres.

Les sondages que nous avons faits nous permettent de croire que ce chiffre est un maximum.

C'est le département de la Gironde qui, en France, produit la plus grande quantité de piquettes. Il résulte des différents renseignements qui nous sont parvenus qu'on en produit dans ce département en moyenne 4 hectolitres par hectare.

Voici la répartition du vignoble Girondin entre les différentes catégories de propriétaires :

	Nombre	Superficie cultivée
	—	—
Propriétaires de moins de 1 hectare	25.506	13.019 ha
— de 1 à 5 hectares	30.543	65.952 —
— de 5 à 10 hectares	3.163	22.067 —
— de 10 à 20 hectares	823	10.653 —
— de plus de 20 hectares	556	21.906 —
Total	60.591	133.597 ha

Si on déduit de ces 133.600 hectares la surface du vignoble blanc et celle des régions où on ne fait pas de piquettes, il ne reste environ que 90.000 hectares. En se basant sur la production de 4 hectolitres par hectare nous arrivons à une moyenne de 360.000 hl., chiffre qui concorde sensiblement avec les estimations faites par les diverses administrations.

Il semble difficile d'admettre pour les quatre grands départements viticoles une production de plus de 300.000 hl. de piquettes et 1.200.000 hl. pour le restant de la France, nous paraît un maximum si, bien entendu, on ne confond pas piquettes et vins de deuxième cuvée.

Mais, ainsi que nous l'avons dit, il est impossible de supposer que la consommation familiale sera jamais supprimée.

Donc on sera très près de la vérité en admettant que le contrôle ne pourra s'exercer que sur les 9.200 propriétaires possédant plus de 20 hectares de

(1) Voir pages 540 et 563.

vignes. Tâchons de chiffrer ce qu'ils peuvent produire de piquettes, 8.192 de ces propriétaires sont groupés dans les départements suivants :

Aude	1.255
Bouches-du-Rhône	213
Gard	444
Hérault	1.243
Pyrénées-Orientales	391
Var	207
Vaucluse	111
Lot	301
Vienne	136
Gironde	556
Loire-Inférieure	3.335
	8.192

Ces 11 départements renferment donc 90 o/o des propriétaires de plus de 20 hectares de vignes.

Dans les départements du Midi viticole, depuis la création des distilleries coopératives on ne fabrique pour ainsi dire plus de piquettes. Cet avis nous est unanimement donné par les Directeurs des Services agricoles, les Syndicats, distillateurs ou propriétaires bien informés.

Seul, un très gros distillateur des Pyrénées-Orientales nous a donné un son de cloche différent et prétend que les deux tiers des propriétaires de ce département font des piquettes ; nous croyons qu'il y-a là une erreur et qu'il s'agit de tout autre chose que de piquettes. Nous ne pouvons insister davantage sur ce sujet. On peut dire que la distillerie (coopérative surtout) a chassé la piquette là où elle ne constitue pas une boisson indispensable.

En admettant que 10 o/o de ces propriétaires du Midi possédant plus de 20 ha. fabriquent des piquettes, il y aura dans cette région 400 × 40 hectolitres fabriqués, soit 16.000 hectolitres environ pour cette catégorie de propriétaires

Dans la Loire-Inférieure on ne fait pas de piquettes, les marcs de vin blancs étant trop pauvres pour qu'il soit avantageux de les utiliser à cette fabrication.

Admettons que la moitié des propriétaires de la Vienne et la totalité des propriétaires de la Gironde fabriquent des piquettes, nous arrivons à un total de 41 000 hectolitres de piquettes, chiffre vraiment insignifiant. Ce chiffre représente moins de 3 o/o de la quantité totale des piquettes fabriquées en France, si, du moins, nous ne tenons pas compte des quantités produites en fraude ; nous examinerons ce point tout à l'heure.

Remarquons, d'ailleurs, que la suppression de cette quantité de piquettes ne sera pas un gain pour la consommation des vins. Nous avons interrogé à cet égard plusieurs propriétaires du Bordelais ; la plupart nous ont déclaré qu'ils planteraient des hybrides dans leurs mauvais terrains et produiraient ainsi un vin supportant plus ou moins d'eau.

Voici une déclaration, à ce sujet, d'un ancien Président de la Société d'Agriculture de la Gironde :

« Tous les grands et moyens propriétaires se mettent à employer des presses hydrauliques avec lesquelles, dans les essais que nous avons faits en repressant à nouveau des marcs abandonnés par les anciennes presses,

nous avons pu obtenir, pour 1.200 kg. de vendange, 135 litres de plus de vin. Bien plus, même on a récupéré, car dans la pratique, les propriétaires ne pressaient jamais à fond, les râfles qu'ils abandonnaient à leurs paysans, et je dois dire qu'au moment des pressurages il y avait toujours des protestations des paysans qui trouvaient qu'on pressait trop ».

Cela va donc jeter sur le marché une certaine quantité de vin qu'on peut considérer comme importante.

Dans d'autres régions ou bien on plantera des plants spéciaux, ou bien on mouillera tout simplement la vendange, et ce serait là un des plus beaux résultats d'une loi aussi ridicule, que de transformer en fraudeurs une catégorie de viticulteurs parfaitement honnêtes.

Ici il nous faut citer M. le Ministre Capus :

« Ce qui choque dans cette lutte entreprise contre la piquette, c'est la disproportion entre la véhémence qu'elle soulève et le peu d'importance de la question au point de vue de la crise viticole. Qu'on ne se fasse pas d'illusion : le jour où on ne consommera plus de piquettes, le vin ne se vendra pas un centime de plus. Les propriétaires privés de cette boisson n'iront pas acheter, dans le Midi, un vin ordinaire que le prix des transports rendrait trop onéreux ; ils créeront pour leurs ouvriers un vignoble d'hybrides. S'ils ont besoin chaque année de cent hectolitres de ce vin commun, il s'arrangeront pour avoir ces cent hectolitres dans les années moyennes ; c'est-à-dire que dans les années d'abondance, ces cent hectolitres deviendront 300, dont 200 seront inutiles à la consommation de l'exploitation et devront être vendus. Voilà qui ne diminuera pas la récolte en année de surproduction !

On ira donc à l'encontre du but poursuivi ».

Il est certain que tout propriétaire s'ingéniera à produire lui même la boisson de ses ouvriers, car il économisera ainsi, sur un vin acheté, 15 francs de Régie et 10 francs environ de transport, soit 25 francs par hectolitre.

On pourra discuter nos chiffres ; on peut les doubler si on veut ; nous ne croyons pas que la suppression des piquettes amène une consommation supplémentaire de plus de 70.000 hectolitres de vin. Nous sommes très loin, on le voit, de l'affirmation de l'honorable Secrétaire général de la C. G. V. déclarant le 24 juin 1925, à la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie : « Si on ne faisait pas un million, 2 millions d'hectolitres de piquette il pourrait se consommer un million, 2 millions d'hectolitres de vin de plus ».

Mais, dira-t-on, vous supposez que la quantité fabriquée dans chacune de ces exploitations est limitée à 40 hectolitres ; or, il y a de nombreuses exploitations où on fabrique de grosses quantités de piquettes.

Nous avons ainsi à examiner :

*
* *

IV. *La question des fraudes.* — Le mélange des piquettes au vin constitue une fraude sur la nature de laquelle nous ne voulons pas insister ; les partisans de la suppression des piquettes tirent argument du fait qu'il y a, dans certaines régions, d'importantes fabrications de piquettes, qui ne sont pas toujours légitimées par la consommation familiale ; ainsi en supprimant la piquette ils anéantiraient la fraude. Examinons la valeur de cet argument.

Et d'abord, nous dirons que, si une loi répond à des nécessités bien éta-

blies, il serait illogique de l'abolir sous prétexte qu'elle est violée ; il n'y en a pas qui ne soit l'objet d'infractions.

Avant la loi de 1907, il y eut, en dehors des propriétés, une fabrication industrielle de la piquette ; elle était ensuite mélangée au vin et il en résultait qu'un préjudice considérable était causé à la viticulture. Depuis l'institution de la déclaration de récolte, qui fut une mesure excellente (1907), cette fraude ne peut plus exister ; seuls les propriétaires peuvent s'y livrer, mais ils sont de plus en plus rares. Le rapporteur de la Commission d'enquête déclarait, en 1907, que nulle part on ne faisait de la piquette chez le propriétaire en vue de la fraude, qu'elle servait uniquement à la consommation des ouvriers. Cette assertion était un peu absolue, et même aujourd'hui on trouverait peut-être quelques dissidents, mais quel avantage peut-on avoir lorsque les distilleries coopératives distribuent un bénénéfice de 24 francs pour 100 kgs de marc (chiffre moyen obtenu par les Coopératives d'Aniane, Gignac, Loupian, Lunel-Viel, Mauguio, Mèze, en 1917) et jusqu'à 30 francs les 100 kgs, à pratiquer la fraude en question ? Il est évidemment très mince.

Cette fraude ne peut, en tous cas, être pratiquée dans les régions de vin de cru, ou de vin de degré élevé ; les propriétaires de ces vins ont un intérêt évident à conserver à leurs produits leur supériorité naturelle. On ne voit pas très bien le propriétaire de Château-Margaux mélangeant à son vin une dose judicieuse de piquettes ; quand on sait le soin dont ces vins sont l'objet, on est tout à fait rassuré à cet égard. Le propriétaire de vin de degré élevé n'a, lui non plus, aucun intérêt à se livrer à cette fraude, car il perdrait le bénéfice de la plus-value accordée à ses vins : un vin de Maury de 1924 de 16° vaut 200 francs (juin 1924) l'hectolitre : ramené à 12° il ne vaudrait que 100 francs.

Au surplus, nous avons déjà dit que dans le Midi, ainsi qu'en Algérie, la fabrication des piquettes est très restreinte.

Les quelques rares propriétaires qui se livrent à cette fabrication savent qu'ils sont très surveillés, et nous croyons que ceux qui détiendraient des quantités de piquettes illicites soit pour les mélanger au vin, soit pour les faire consommer à leurs ouvriers deviennent de plus en plus rares étant donné les ennuis considérables qu'ils encourent.

En réalité, la fabrication des piquettes est concentrée dans la Gironde (et tout particulièrement le Médoc et le Libournais) et l'arrondissement de Poitiers.

Les propriétaires de ces régions, se basant sur une tolérance admise par l'Administration en 1907 en fabriquent des quantités dépassant de beaucoup 40 hectolitres par exploitation.

La circulaire qui établissait cette tolérance est assez longue ; nous en détachons le passage essentiel :

« Mais rien ne s'oppose à ce que les ouvriers agricoles dénommés « prix-faiteurs », logés en dehors de l'exploitation, fabriquent, *pour leur usage personnel, dans des locaux complètement séparés par la voie publique*, non seulement de l'exploitation sur laquelle ils travaillent, mais encore de toute autre exploitation viticole, des piquettes avec des marcs qui leur sont livrés par le propriétaire, et la limite de 40 hectolitres n'est pas applicable à ces fabrications. Dans ce cas, chaque participant doit conduire ses marcs au pressoir banal avec un laissez-passer à son nom et ramener ensuite à son domicile, également sous le couvert d'un laissez-passer à son nom, les piquettes correspondantes ».

Par une note récente, l'Administration vient de rapporter cette tolérance; en voici la teneur :

RÉGLEMENTATION DE LA FABRICATION DES PIQUETTES
(Note commune n° 5.002 de l'Administration des Contributions indirectes)

« En notifiant, par lettre autographiée n° 4.614, la circulaire ministérielle du 13 août dernier relative à l'application de la réglementation de la fabrication des piquettes, j'avais cru pouvoir indiquer qu'était maintenue la tolérance admise en 1907 à l'égard des ouvriers agricoles dénommés prix-faiteurs qui avaient été autorisés à fabriquer en commun des quantités de piquettes supérieures à 40 hectolitres, à condition que cette fabrication eût lieu dans des locaux complètement séparés par la voie publique de toute exploitation viticole, et sous la réserve que chaque participant ayant conduit ses marcs au cuvier avec un laissez-passer ramenât ensuite à son domicile, également sous le couvert d'un laissez-passer pris à son nom, les piquettes correspondantes.

« Or, l'Administration, informée des indications que j'avais ainsi données en l'objet, vient de me faire connaître que la circulaire ministérielle susvisée n'autorise pas une interprétation aussi libérale ; elle précise, au contraire, ajoute l'Administration, que les limitations édictées par la loi doivent être strictement observées *dans toutes les régions*.

« En conséquence, la tolérance de 1907 se trouve rapportée et désormais, en aucun cas et quelque soit le nombre de prix-faiteurs ou autres ouvriers agricoles employés sur une exploitation viticole, la quantité de piquettes à fabriquer avec les marcs de celle-ci ne saurait excéder 40 hectolitres, que la fabrication ait lieu sur l'exploitation elle-même ou au dehors, dans un local séparé.

« Les recommandations de ma lettre autographiée n° 4.614, relatives à la recherche et à la constatation par procès-verbal des fabrications irrégulières de piquettes, s'appliquent, bien entendu, à celles qui seraient indûment opérées dans les conditions qui avaient été admises en vertu de la tolérance rapportée ».

MAINGUENAUD,
Directeur.

Au château Latour, par exemple, on occupe sur le domaine 23 à 25 familles. Il était alloué, en vertu de la tolérance précitée, à chacune d'elles, en plus du vin, quatre barriques de piquettes par an, ce qui représente au maximum 3 litres par jour et par personne ; la surface des vignes était de 40 hectares ; cela fait 6 hectolitres de piquettes par hectare, qui titraient 6 degrés 5.

Les agents de la C. G. V. ont en 1924, en Gironde, dressé 17 procès-verbaux chez de grands propriétaires qui avaient préparé plus de 40 hectolitres de piquettes, elles titraient 5 degrés.

Ils ont constaté chez de gros propriétaires des quantités de 400 hl. de piquettes.

La tolérance administrative est inadmissible ; il faut que les lois soient respectées, quitte à les modifier si on juge que c'est nécessaire. Il y a là un abus qu'il faut réprimer.

Mais quel est l'ordre de cet abus ?

100 kgs de marc contiennent en moyenne 4 litres d'alcool à 100°. La distil-

lerie « La Catalane », qui traite 7 millions de kgs de marc, arrive en 1924 à un rendement en alcool de 4 litres 15 par 100 kgs.

Admettons, pour ne rien exagérer, un rendement de 3 litres 5 aux 100 kgs ; donc pour faire un hectolitre de piquettes à 7°, il faut 200 kgs de marc et, comme il y a environ 15 kgs de marc par hl. on voit qu'un hl. de piquette correspond à 14 hl. de vin et par conséquent, 40 hl. à 560 hl. de vin ce qui, dans les régions de vins de cru envisagées représente 20 ha. de vignes.

Or il y a en Gironde et dans la Vienne 700 propriétaires de plus de 20 ha. de vignes ; 600 au plus fabriquent des piquettes. D'après les chiffres que nous avons donnés plus haut touchant la Gironde et ceux qui nous sont parvenus de la Vienne, ces 600 propriétaires possèdent 23.000 ha. de vignes ; ils pourraient produire au maximum 130.000 hl. de piquettes. Le chiffre de 150.000 hl. de piquettes illicites à 7° apparaît, pour la France entière, au-dessus de la vérité.

Il faut d'ailleurs faire la part de l'exagération. Comment, par exemple, expliquer l'interruption de l'honorable Secrétaire général de la C. G. V. à la séance du 24 juin 1925 de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie :

« A côté des 300 hl. de piquettes qu'ont pu faire MM. X., Y. ou Z., propriétaires de grands crus, nous avons trouvé de *petits* propriétaires avec 3 ou 400 hl. de piquettes ».

Or nous venons de voir que pour faire 300 hl. de piquettes à 7°, il faut produire environ 4000 hl. de vin, nous n'insistons pas.

Cette fabrication illicite maximum est bien infime lorsqu'on la met en face du foisonnement de récolte obtenu par mouillage. Il n'a jamais été question de cette fraude dans les récents Congrès et cependant elle est encore pratiquée dans de nombreux vignobles à grand rendement.

Nous concluons donc que la fraude qui peut s'exercer en fait de piquettes est minime et que, étant donné le très petit nombre d'exploitations où on peut en faire en excès, elle est très facile à réprimer.

* * *

Conclusion. — Nous avons montré que la suppression des piquettes n'était pas équitable, qu'une mesure aussi radicale s'appliquerait en fait au plus à 1 o/o des viticulteurs et que l'influence qui en résulterait sur le cours des vins serait insignifiante.

D'autre part, il est absurde d'admettre un même chiffre de 40 hectolitres pour des exploitations d'importance très différente ; il est contraire au bon sens que le propriétaire de 20 hectares puisse faire 40 hectolitres de piquette et le propriétaire de 100 hectares seulement la même quantité ; il est absolument logique de proportionner la quantité de boisson autorisée à l'importance de l'exploitation. Après avoir examiné les différentes bases que l'on pourrait admettre, nous avons pensé que la meilleure, celle pour laquelle le contrôle est des plus simples, était la surface cultivée en vignes ; le contrôle par les marcs est excellent à divers titres, mais il est difficile à exercer. Nous proposons donc que la quantité de piquettes autorisée soit limitée à 2 hectolitres par hectare.

Ce chiffre est inférieur à celui de 4 hectolitres par hectare qu'on obtient généralement dans le Bordelais, mais nous avons pensé que, dans un but de conciliation, il pouvait être adopté par tous.

La limitation de la fabrication des piquettes aux vins de cru ou aux vins

de haut degré, à laquelle nous nous étions arrêté un instant, eût été d'un contrôle difficile.

En admettant cette façon de voir on donnera à certains propriétaires un droit, qu'une tolérance d'ailleurs illégale de l'Administration avait reconnu fondé et sans qu'il en résulte aucune augmentation de la quantité produite à ce jour, au contraire, puisque la quantité supplémentaire de piquette fabriquée en sus du chiffre de 40 hectolitres serait de 22.000 hectolitres au plus (600 propriétaires à 40 hectolitres = 24.000 hectolitres et 600 propriétaires ayant 23.000 hectares = 46.000 hectolitres piquette) alors que nous l'avons estimée actuellement à 130.000 hectolitres au maximum.

D'autre part, en ce qui concerne la consommation familiale, il importe d'accorder aux buveurs de piquette les mêmes avantages qu'aux fabricants de vin de 2me cuvée ; or 200 kilogrammes de sucre correspondant à 10 hectolitres environ de boisson à 10°, nous pensons que ce chiffre de 10 hectolitres doit être accordé.

Enfin pour permettre un contrôle efficace, nous croyons utile que la fabrication de piquettes fasse l'objet d'une déclaration dans les mêmes conditions que celle des vins.

En conséquence le 2me paragraphe de l'art. 6 de la loi du 29 juin 1907 serait modifié comme suit :

« La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale avec un minimum de 10 hectolitres par exploitation et jusqu'à concurrence de 2 hectolitres par hectare ; la quantité de piquettes produite et celle des stocks antérieurs fera l'objet d'une déclaration dans les conditions prévues pour les vins par l'art. 1 ».

Nous tenons en terminant à remercier tous ceux, propriétaires, négociants, distillateurs, directeurs des Services agricoles, qui ont bien voulu nous aider dans nos recherches et, tout particulièrement les propriétaires du Bordelais qui nous ont fait visiter leurs vignobles et parmi eux M. Daurel, président de la Société d'Agriculture de la Gironde.

Baron DE BOIXO,
Château de Cuxous, par Latour-de-France (Pyrénées-Orientales)

*
* *

Nous avons reçu de M. le Président de la Coopérative de Maury, la note suivante :

« Monsieur le Directeur,

« Dans le numéro du 6 courant, page 544, de votre estimable publication, il est dit : « la Maison Dubonnet qui a acheté en 1925 la cave de Maury, a constaté le 10 octobre des moûts en puissance alcoolique de 19 et même 21,5 degrés » fait exact et qui s'est répété plusieurs fois.

« Ceci, en ce qui concerne la vente, demande une mise au point : la Coopérative de Maury n'a pas vendu la totalité de sa récolte 1925 à la Société Dubonnet ; elle ne lui a livré qu'une partie, un tiers environ ; elle a vinifié à son compte, plus de 7.500 hectos de vin rouge et rosé indépendamment de 1200 hectos en vin doux naturel et vin de liqueur. Nous avonc donc encore un bon stock à la disposition du commerce ».

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE BLÉ (1)

Le mois qui vient de s'écouler se caractérise par une élévation persistante des cours sur tous les marchés du monde.

Sur les marchés étrangers, la hausse a été considérable. C'est ainsi, par exemple, que les cours du disponible ont passé, sur le marché de Chicago, de 139 francs au début du mois à plus de 162 francs le 25, au marché de New-York, de 151 francs à plus de 180 francs le 25 ; au marché de Winnipeg, de 120 francs à plus de 150 francs. Il faut tenir compte que, dans ces chiffres exprimés en monnaie française, le rôle de la hausse du dollar et de la livre, par rapport au franc, joue d'une manière sérieuse. Il n'en reste pas moins vrai que les cotations réelles sur les marchés du monde ont marqué en réalité une très forte progression. Certes nous l'avons déjà dit, le Canada est actuellement le gros fournisseur des marchés importateurs et, de plus, presque tout le marché Canadien est entre les mains d'un consortium puissant qui conduit les ventes à sa guise.

Dans la seconde quinzaine du mois, des estimations très défavorables de la récolte australienne, compromise par la sécheresse, de la récolte argentine, compromise par les pluies ou le froid, sont venues influencer le marché à la hausse. Une demande très abondante de la meunerie anglaise, qui était restée très longtemps sur la réserve, est venue, en même temps, jouer dans le même sens.

Toutes ces causes de hausse expliquent la tendance du marché étranger, mais ne légitiment cependant pas une progression aussi exagérée. Il faut se rappeler également que l'Australie, l'Argentine et, cette année, la Russie, peuvent nous ménager des surprises et il est fort probable qu'au début de l'année qui vient, nous assisterons à des réactions de baisse très violentes sur les marchés étrangers.

Sur le marché français, les cours du blé (Marché Réglementé de Paris) ont suivi, selon leur habitude, la progression des changes ; c'est ainsi qu'ils ont atteint jusqu'à 137 francs pour le courant le 26, 137,50 pour le Décembre, 138,75 pour le Janvier-Février. En culture, le prix des blés a subi également la hausse, mais d'une manière moins sensible. Les blés du rayon de Paris qui valaient à la fin du mois dernier 125, 126, ne se trouvaient plus à la fin du mois de novembre qu'à 131, 132.

La tactique suivie, d'une manière générale, par la culture, est excellente. L'approvisionnement des moulins est strictement assuré ; des offres exagérées ne viennent pas effondrer les cours ; une restriction exagérée des offres ne vient pas non plus produire une hausse factice.

Cette méthode doit être poursuivie, elle donne aux cultivateurs d'excellents résultats et l'on ne peut pas les accuser d'étrangler le marché.

D'autre part, la culture aujourd'hui ne doit pas se laisser guider par les oscillations factices des changes ou par l'élévation factice et exagérée des cours sur les marchés étrangers. Le prix des blés exotiques dans nos ports est devenu prohibitif (quelques exemples : caf, blé, Manitoba n° 3, 6 dollars 43, soit environ 167 francs ; blé russe 263 shillings, soit environ 164 francs ;

(1) *Bulletin d'information* n° 12, 1er décembre 1925.

blé Plata sur Février, 269 shillings Ces prix rendent impossible toute transaction en blés exotiques, mais la culture agit sagement en laissant une marge très appréciable entre le prix des blés exotiques et le prix des blés français.

Il n'est pas sans intérêt de faire remarquer combien il est important pour la France d'arriver à faire face à tous ses besoins. Si le Marché Français était très déficitaire, le marché mondial s'en ressentirait et c'est à près de 200 francs que nous serions oblgés d'importer le blé qui nous serait nécessaire.

N*.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La 21^me^ foire aux vins d'Anjou. — La Fédération Générale des Syndicats viticoles de l'Anjou, chargée d'organiser la 21e foire aux vins, fait savoir que celle-ci se tiendra, comme les années précédentes, sur le Champ de Mars, dans les constructions édifiées par la Société des Fêtes. Elle ouvrira le samedi 9 janvier et se terminera le mardi 12

Sont invités, et sont seuls admis à y exposer les vins de leur récolte, tous les viticulteurs qui font partie de l'un des six syndicats que groupe la Fédération : Union des viticulteurs de Maine-et-Loire, Syndicat des vignerons des coteaux de Saumur, Syndicat agricole et viticole de Thouarcé, Syndicat des viticulteurs Saumurois de Doué-la-Fontaine, Syndicat des agriculteurs de l'Anjou, Syndicat des viticulteurs de l'Aubance.

Nota. — Tous les renseignements utiles seront fournis aux intéressés, 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

Institut Œnotechnique de France. — *Enseignement par correspondance.* — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le Prof. L. Mathieu a organisé des Cours par *Correspondance* adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les Correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Matieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, Avenue Joanès, à Gagny-lez-Paris (S.-et-O.).

AGENDA P.-L.-M. 1926

Comme les années précédentes, l'Agenda P.-L.-M. pour 1926 a obtenu le plus grand succès et le tirage s'épuise rapidement. Aussi l'on ne saurait trop engager les personnes désireuses de l'acquérir à se hâter de se le procurer.

Cet ouvrage renferme, sous une reliure bleue, noire et or, des chroniques

rétrospectives et d'actualité, des contes, nouvelles, etc..., 16 illustrations hors texte en couleurs, 500 illustrations dans le texte.

En vente, avec une pochette de 12 cartes postales héliogravées, au prix de 7 francs l'exemplaire, à l'Agence de renseignements P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, à Paris, dans les bureaux de ville, gares et bibliothèques du réseau P.-L.-M., dans les Agences de voyages et Grands Magasins de Paris, dans les principales librairies, etc.

Envoi recommandé à domicile contre mandat-poste (9 francs pour la France et 12 francs pour l'Etranger) adressé au Service de la Publicité de la Compagnie P.-L.-M., 20, Boulevard Diderot, à Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

Récolte des 4 départements gros producteurs du Midi

	Année 1924		Année 1925	
	Récolte	Stocks	Récolte	Stocks
Hérault..............	14.075.105	397.215	14.379.003	469.569
Gard	5.120.386	92.896	4.089.640	142.591
Aude.................	6.038.256	328.594	7.193.699	421.709
Pyrénées-Orientales..	3.253.877	129.821	3.912.174	68.523
Totaux.........	28.487.624	948.526	29.574.516	1.102.392

Différence en plus pour la récole 1925........ 1.086.892 hect.
Différence en plus pour les stocks .... 153.866 hect.

La surface déclarée est en légère réduction : 435.264 hectares en 1925 contre 436 356 en 1924, pour l'ensemble des quatre départements. Léger accroissement dans le Gard et les Pyrénées-Orientales ; diminution dans l'Aude et l'Hérault.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens ont été peu nombreuses. Les prix sont restés sans changement notables. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 74 à 76 fr. comme précédemment, des 9° de 80 à 84 fr., des 10° de 95 à 98 fr., des 11° de 105 à 108 fr. Des Algérie 10° l'ont été de 100 à 102 fr. ; des 10°5 à 11° de 108 à 112 fr. ; des 11°5 de 115 à 118 fr., ces derniers prix pour des vins choisis. Un lot de vin du Beaujolais a été offert de 320 à 350 fr. la pièce. Des Bordeaux rouges 1924, d'une bonne région, ont été proposés à 1.400 fr. le tonneau nu. Des vins blancs nouveaux du Centre, faisant 8°5 à 9° l'ont été de 95 à 100 fr. l'hecto. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux Vins.*

Les demandes ont porté exclusivement sur des vins à hauts degrés blancs et rouges d'Algérie et sont d'autant plus actives que les vendeurs sont rares, surtout en blancs. Peu d'affaires en vins courants, le commerce de notre place, se plaignant d'ailleurs, du ralentissement des sorties dans les entrepôts.

Les demandes de la clientèle sont toujours peu importantes.

Gard. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 déc.	Cours du 14 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°	8° — 51 à 53	logé	logé
9 à 10°	9° — 54 à 59	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°	10° — 59 à 62		
11 à	»		
Costières	6 fr. 75 le deg.	7 fr. 25 le degré	7 fr. 25 le degré
Rosé, paillet, gris	7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 décembre	Cours du 15 décembre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°	53 à 56	»	»
9°	57 à 61	8°. — 55	8°. — 55
10°	61 à 64	à à	à à
11°	64 à 69	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr. 25 à 7.50; blanc, le degré 8 à 8.50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr., Algérie rosé 8 à 8 fr. 50, suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, pas d'affaires.

Espagne, pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 4 décemb.	Cours du 11 déc.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	53 à 56	7 fr. le degré	7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 58		
9 à 10°	58 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 75 le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 12 décembre :

Vins rouges, 1925, 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. à 9 fr. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 déc.	Cours du 10 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	»	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	53 à 56	le degré	le degré
9 à 10°	56 à 60		
10 à 11°	60 à 65		
11 et au-dessus	65 à 70		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 12 décembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 52 à 82 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 décemb.	Cours du 12 déc.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°	»	logé	logé
8 à 9°	52 à 56	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°	56 à 62	non logé	non logé
10 à 11°	62 à 67	6 fr. 50 le degré	6 fr. 50 le degré
11 à 12°	67 à 73		
12 à 13°	73 à 82		

BOUCHES-DU-RHÔNE. – **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 9 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 75 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — La cave coopérative vinicole de Joncquiers à L'Isle-sur-Sorgue, nous signale la vente, le 23 novembre, de 2.100 hectos vin blanc 8°1, au prix de 70 fr. l'hecto.

TOURAINE. — Restigne. — Il est certain que la récolte sera inférieure en quantité à celle de l'an dernier dans notre région. Comme qualité, on trouve en gros lot des vins de 6 degrés jusqu'à 9 degrés, ces derniers sont rares. Nos Bretons « vins Bourgueil » pèsent de 9 à 11 degrés. Il ne s'est traité aucune affaire sérieuse. Quelques gros lots ont été payés en 8 degrés, 90 et 100 francs l'hectolitre. Des petits lots de « Bourgueil » ont été payés 300 fr. la barrique.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre*. — Les affaires sont très calmes.

A Huisseau-sur-Cosson, on signale quelques offres à 10 francs le degré, mais sans résultat. Une certaine quantité de vin vieux a été vendue 260 fr.

les 228 litres sans garantie de degré. Les vins de cette année feraient, en moyenne, 9 degrés.

A Ouchamps, un important cellier (vins pesant environ 9°) s'est vendu 120 francs l'hecto, également sans garantie de degré.

A Thézée, la déclaration de récolte est de 12.500 hectolitres contre 21.000 l'an passé. Les vins rouges font 7 à 8°, les blancs allant jusqu'à 8°5 Quelques détaillants ont acheté à 90 et 100 francs l'hecto. Des offres ont été enregistrées, pour lés blancs, à 11 francs le degré.

A Pouillé, quelques hectos, en gris et en blanc, ont été achetés 10 fr. le degré. Le rendement moyen, pour la commune, est estimé à 32 hectolitres, alors qu'il était de 66 hectolitres l'an dernier.

A Baule (Loiret), la récolte atteint 13.580 hectolitres au lieu de 23.480 en 1924. Les transactions sont nulles.

A Quincy (Cher), le degré moyen s'établit autour de 9°-9°5. On parle de 160 à 170 francs l'hectolitre, vin pris à la propriété.

Dans la région d'Amboise, aucune transaction en vin rouges, les détenteurs tenant leurs prix très fermes, soit 10 francs le degré, hecto, propriété. Quelques achats ont été effectués de 100 à 110 fr. l'hecto pour des vins blancs des côtes de la Loire, de 8 à 9°.

SUD-OUEST. — Le *Journal de la C. V. S. O.* du 1er décembre donne les renseignements suivants :

Marmandais. — Le commerce offre couramment 16 fr. du degré-barrique pour les vins rouges ; en est de même à 17 fr. pour les beaux vins. Pour les blancs, on est à 20 fr. Cours en hausse.

Bergerac. — Vendu 10 tonneaux 1924 vin blanc de Montbazillac à 2.800 fr. le tonneau nu.

Pellegrue. — Vin blanc 1925, 10 degrés, de 80 à 85 fr. ; de 11 degrés, de 85 à 90 fr.; vin rouge 1925, 9 degrés, de 70 à 75 fr. Le tout pris à la propriété.

Buzet. — Les non logés étant enlevés ne pèsent plus sur les cours, qui ont une tendance à la hausse. Quelques ventes variant de 140 à 162 fr. la bordelaise nue.

Luzech. — Les vins de 8 à 12 degrés valent de 130 à 220 fr. la barrique de 220 lit.

Moissac. — 6 fr. 75 le degré. Reste environ 2.000 hectos de 1924.

Montlezun-d'Armagnac. — Vins blancs, 24 fr. le degré les 320 litres. Bas-Armagnac, 1.800 fr. la pièce de 400 litres.

Clermont-Dessous. — Le commerce offre 180 fr. pour les 1924 et 150 fr. pour les 1925. Affaires difficiles à traiter.

Aubous (Basses-Pyrénées). — Pas de non logés. Cours : 24 à 25 fr. le degré les 300 litres. La propriété demande 30 fr. Calme.

Créon. — Vin rouge 1924, 10 deg., 1.000 fr. : blanc 1925, 900 à 1.000 fr. Le commerce aurait tendance à vouloir monter à 85 fr. le degré. Tendance à la hausse.

Puy-l'Evêque. — La couleur est bonne, mais le vin pèse 1 degré de moins que l'an passé. Le commerce offre 7 fr. le deg.-hecto, mais la propriété n'accepte guère ces cours que pour les non-logés.

Moubberon (Hte-Garonne). — Le commerce offre 7 fr. le degré. La propriété en demaude 8.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 5 décembre 1925.

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 50 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 75 à 6 fr.

Vins blancs :

De raisins rouges, 9 à 11 degrés, 6 fr. 50 à 7 fr. 25.

De raisins blancs le degré, 7 fr. à 7.50. Nus, quai Alger.

Alcools

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 50 à 6 fr. 70 le degré ; trois-six de marc, 86°, de 6 fr. 30 à 6 fr. 35 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, de 7,60 à 7 fr. 70 le degré ; alcool rectifié état neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. 10 à 8 fr. 20 le degré.

Alger. — 3/6 de marc, 610 à 620 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 600 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2,05 à 2 fr. 30 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 15 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
Blé........	138,50 A.	139 A.	141 A.
Seigle	98 N.	98 N.	102 N.
Avoine noire	108,25, 108,50, 108,75 P.	109,75 A.	114,25 à 114,50
Avoine.......	104 N.	105 N.	110 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2...............	188 »/»	140 94	187 93	+ 0 09
Maïs disp	93 3/8	80 64	100 80	+ 1 62

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 187 1/2 c. (187 fr. 43 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 161 1/4 cents (161 fr. 18).

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 151 à 153 fr. les 100 kilos ; Blé dur colon supérieur, 152 à 154 fr. ; Blé dur colon, toutes provenances, 147 à 149 fr. ; Orge colon, 93 à 94 fr. ; Orges, marchandes, 91 à 92 fr. ; Avoine, 95 à 96 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

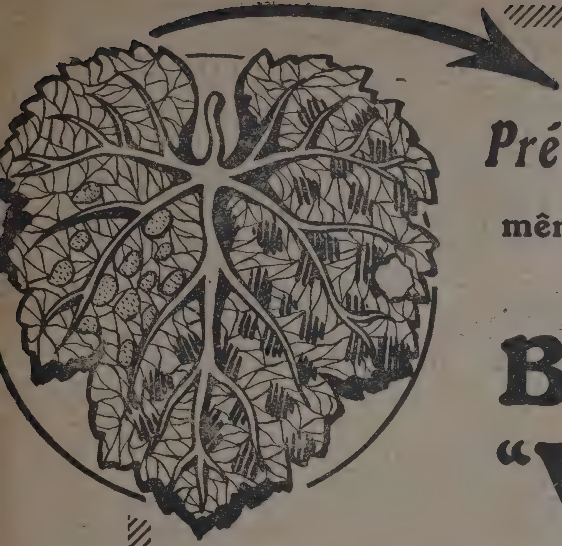
Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 décembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	3	—2	13	—1	»	»	—2	—11	3	0	»	»
Lundi.......	7	1	10	1	»	»	3	—11	5	1	»	1
Mardi.......	10	7	8	1	1	»	4	4	5	3	»	»
Mercredi....	8	7	6	—2	6	»	5	0	0	—4	1	»
Jeudi.......	12	7	»	»	2	»	9	4	0	—4	1	»
Vendredi....	11	3	»	»	»	»	6	4	—2	—3	2	»
Samedi......	»	»	1	—1	»	»	»	»	—2	—4	»	»
Total...	913	390	1022	476	171.8	204 8	798	220	940	443	111 1	184.7
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	»	7	»	»	»	—3	—11	10	0	»	»
Lundi.......	»	»	8	0	»	»	»	—8	7	0	»	»
Mardi.......	»	»	»	»	»	»	6	—4	7	7	»	»
Mercredi ...	»	»	»	»	5	»	»	5	4	—5	»	»
Jeudi.......	»	»	0	—2	2.4	»	8	4		»		»
Vendredi...	»	»	»	»	10	»	»	4	»	»	»	»
Samedi.....	»	»	8	—1	»	»	»	»	2	—2	»	»
Total.....	19	83	760	349	117.1	219.1	259	260	886	367	33.2	189.3
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	4	—10	13	—1	»	»	1	—6	12	2	»	0.8
Lundi.......	»	—10	4	—3	»	»	6	—4	8	1	»	»
Mardi.......	11	2	—1	—4	»	»	8	—4	2	0	»	»
Mercredi ...	11	7	—8	—4	1	»	10	4	0	—1	5	»
Jeudi	13	»	»	»	»	»	11	1	»	»	»	»
Vendredi....	»	5	»	»	»	»	11	2	»	»	»	»
Samedi	»	»	4	8	»	»	»	»	1	—1	»	»
Total	789	234	1113	355	37.3	186 0	885	277	1014	433	134.2	293.9
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	11	3	17	3	»	»	8	»	15	7	»	»
Lundi.......	13	4	11	—1	»	»	12	0	13	—1	»	»
Mardi.....	9	5	»	»	1	»	12	6	14	0	»	»
Mercredi....	»	9	12	—5	4	»	»	»	14	—2	4	»
Jeudi........	14	8	»	»	3.3	»	14	0	»	»	»	»
Vendredi ...	14	8	»	»	2	»	»	—1	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	—3	»	»	»	»	16	1	»	»
Total	1049	403	1170	360	176.6	174.1	1091	510	1370	635	64.5	147.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	11	5	14	1	»	0.2	5.9	1.9	13 5	4.5	3.2	»
Lundi.......	12	5	14	—3	»	»	7 0	3.3	11.4	2.2	24.6	»
Mardi.......	13	7	16	—2	1	»	11.5	6.0	10.9	—0.9	32.4	»
Mercredi....	11	8	15	—4	2.5	»	16.2	6.0	7.3	—1.0	»	»
Jeudi.......	16	4	»	»	»	»	15.3	7.0	7.9	0 0	»	0.5
Vendredi ...	»	8	»	»	0.5	»	12.2	2.9	6.3	2.7	»	0.7
Samedi.....	»	»	2	—1	»	»	13 2	3 3	12.5	0.3	»	»
Total ...	1102	364	1427	551	114.1	122.2	1424.8	604 6	1454.	688.	181 1	317 3
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche..	11	6	16	9	»	»	13	»	17	13	»	»
Lundi......	12	1	»	1	»	»	»	8	19	13	»	»
Mardi.....	14	2	17	1	»	»	13	8	16	11	»	»
Mercredi..	15	9	13	—1	»	»	»	»	16	10	»	»
Jeudi.....	13	6	»	»	»	»	16	11	»	»	21	»
Vendredi..	21	6	»	»	»	»	16	»	»	»	»	»
Samedi...	»	»	6	4	»	4	»	»	16	10	»	»
Total...	1197	647	1425	737	160.9	182.1	828	502	1718	1182	71	160.3

Observations. — Automne



Prévenez le Mildiou

même au dernier moment en sulfatant à la

Bouillie “VIVAX”

dont l'efficacité est immédiate en même temps que durable

LA LITTORALE-BÉZIERS

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

“ Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° — **PARIS**, 8, Boulevard St-Martin (10°)

Ingénieurs-Constructeurs — **BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**

Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°° 7010-7011.

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES *format 35 × 25*

3200 pages de texte
500 planches en couleur
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix: 600 francs

Payable 100 francs en souscrivant et le reste en 10 ans
Escompte pour payement au comptant

Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

*Envoi sur demande d'un spécimen du texte
et des planches en couleur.*

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL
VILLEFRANCHE (Rhône)

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite JACQUEMIN

Succès COMPLET aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite**;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes);
Sur la **Bouillie U. U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour** Vins.

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

Les Grandes Pépinières de Vigne

DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON O✱ & Fils aîné

Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

A VENDRE

400.000 très beaux Racinés 1202

Prix avantageux pour grosses quantités

PAUL GROS & C°

13, avenue Pasteur ALGER.

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Propriétaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

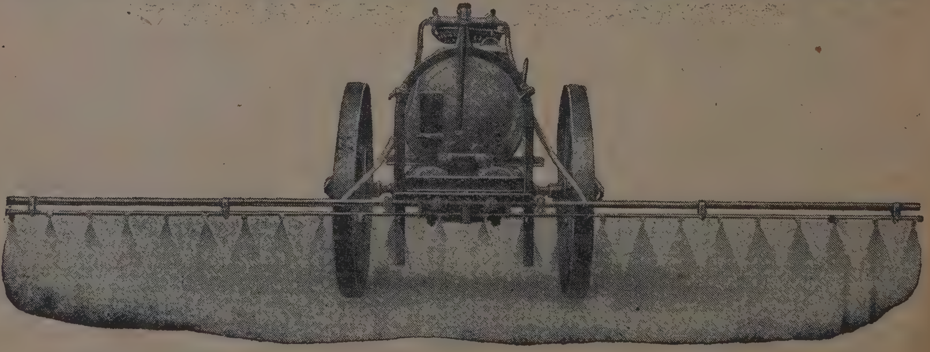
Paul GROS & Cie

ROYAN (Charente-Inférieure)

ALGER (13, avenue Pasteur)

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

« TOBOGGAN PLOMBÉ »



DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

« EUROPÉEN PLOMBÉ »

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

Ets P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS
ENGRAIS
AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières
Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix
Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES
24me année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement disponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1er choix.

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. LÉTOURNEAU, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIERES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », brevcté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

USINES SCHLŒSING FRERES & C^IE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 4.500.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942

ENGRAIS COMPOSÉS

pour VIGNES et toutes cultures

Les plus belles récoltes, les plus hauts rendements

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING

Phosphate africain concentré, atomique — Meilleur et meilleur marché que les scories.

Donne avec les matières azotées et potassiques, des engrais composés pour toutes cu ures, très actifs et très bon marché.

Très recommandé pour la préparation des marcs-engrais.

Dosage garanti pour cent : **26 d'acide phosphorique insoluble.**

Finesse garantie : **Moins de 25 % de refus au tamis n° 200.**

MICROPOTASSIQUE SCHLŒSING

Engrais phosphaté et potassique très avantageux, poussant vigoureusement à la production.

PYRALION

SOUVERAIN contre

FOLLETAGE ou MORTALITÉ, PYRALE

Détruit aussi beaucoup de COCHYLIS, EUDÉMIS, etc...

SOUFRE GLORIA SCHLOESING

A COMBUSTION SANS COULURE

pour le mèchage des fûts, le sulfitage des vendanges, le mûtage des moûts, etc., etc.

Supprime les Mèches soufrées, le Métabisulfite et les Solutions sulfureuses.

Ce soufre est maintenant adopté par la presque totalité des **Viticulteurs, Cavistes, Négociants en vins**, etc.

Demandez les Notices explicatives envoyées franco.

SULFATE d'AMMONIAQUE
20 o/o d'Azote

CIANAMIDE
15 ou 20 o/o
d'Azote

Le Bureau de Renseignements Viticoles et Agricoles du Comptoir Français de l'Azote
9, boulevard de l'Observatoire, MONTPELLIER. Tél.: 9-16
envoie gratuitement Brochures et Renseignements sur l'emploi des Engrais chimiques
Il organise, à titre gracieux, des Champs d'Expériences

sont de
BONS ENGRAIS AZOTÉS
pour VIGNES

EN VENTE dans les Syndicats agricoles et chez tous les Négociants en Engrais.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières
Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propr^res à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

VIGNES AMERICAINES

24me année de Pépinières

Demander le nouveau prix-courant concernant les variétés actuellement disponibles. Authenticité garantie sur facture pour des marchandises de tout 1er choix.

PLANTS GREFFÉS : Variétés du Centre, Midi, Charente, Champagne, Bourgogne.
PLANTS GREFFÉS : SEIBEL, blancs et rouges des numéros nouveaux.
PLANTS RACINÉS : 3309, 101-14, 1202. MONTICOLA.
PLANTS RACINÉS : SEIBEL, COUDERC, GAILLARD, BERTILLE-SEYVE, etc.

Cl. LÉTOURNEAU, Viticulteur, à **Burgy** par **Lugny** (Saône-et-Loire).

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON

AU CAPITAL DE **7.500.000** DE FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, acides, etc, vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture de presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-canettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias, balais-racloirs, tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Bandage cloisonné « Le Touriste », breveté S. G. D. G.
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour voitures attelées.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver, l'été, bains de mer, sports. — **Bottes.** — **Talons tournants.**

AGENCES
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE.

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux
Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE
Le plus complet sur la Vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES *format 35 × 25*

3200 pages de texte
500 planches en couleur
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix: 600 francs

Payable 100 francs en souscrivant et le reste en 10 ans
Escompte pour payement au comptant

Tous les cépages du monde sont décrits par des spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

Envoi sur demande d'un spécimen du texte et des planches en couleur.

S'adresser à l'ADMINISTRATEUR de l'AMPÉLOGRAPHIE VERMOREL
VILLEFRANCHE (Rhône)

CULTIVATEURS
Au réveil des Blés, avant le tallage
et pour satisfaire à la " FAIM D'AZOTE " de vos Céréales
HATEZ-VOUS D'EMPLOYER :

le Nitrate de Soude du Chili

(150 à 200 kilos à l'hectare)

qui vous assurera, **dans tous les sols**, et **sous tous les climats**, un tallage exceptionnel, une épiaison régulière et un rendement abondant.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de
NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS
Agence régionale du Midi: M. J. LEFÈVRE, ingénieur-agr. 74, rue Carreterie, AVIGNON
Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD
Successeur
Seul Fabriquant
LA ROCHELLE
Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

MARQUE DÉPOSÉE
Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.
Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à BESSELUE et MOULIN ROMPU
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à M. JOATTON, propriétaire viticulteur, 36, boulevard de la Croix-Rousse à Lyon, ou aux agents locaux (pour le Beaujolais, à M. J. FOILLARD, à Fleurie (Rhône).

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande
VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

RECONSTITUTION
DES
VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

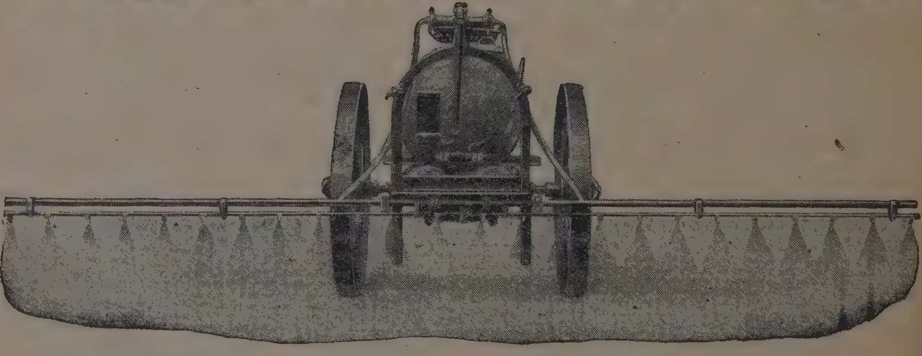
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN (Charente-Inférieure) — ALGER (13, avenue Pasteur)

DÉTRUISEZ LES MAUVAISES HERBES DANS VOS CÉRÉALES
PAR L'ACIDE SULFURIQUE PULVÉRISÉ AVEC LE
PULVÉRISATEUR A GRAND TRAVAIL

« TOBOGGAN PLOMBÉ »



DANS LA PETITE CULTURE EMPLOYEZ L'

« EUROPÉEN PLOMBÉ »

DEMANDEZ LE CATALOGUE P-1 ENVOYÉ FRANCO

Ets P. BERTHOUD, Belleville (Rhône)

46e Année. — N° 52 27 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... Chronique. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — La récolte de 1925 ; — Le superphosphate et la chaux du sol ; — Cochylis et Eudémis ; — Nécrologie.
A. Touze .... Quantité et qualité.
Marcel Dijol .... Vente de vins sur gare départ.
L. Mathieu .... Brassage et degré des vins.
Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon, les 28 et 29 novembre 1925.
Bibliographie .... Agenda de poche du « Réveil agricole ».
Chemin de fer P.-L.-M.
Tables analytique et des auteurs.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 décembre nous a donné les chiffres du mouvement des vins pour les deux premiers mois de la nouvelle campagne : octobre et novembre.

Les sorties de la propriété en novembre, en y comprenant 323.586 hectolitres expédiés sous forme de vendanges, se sont élevées à 3.944.513 hectolitres, contre 3.726.400 hectolitres en novembre 1924 et 3.913.991 en novembre 1923.

Pour l'ensemble des deux premiers mois, les résultats sont les suivants, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	octob.-novemb. 1922.....	7.968.485	hectolitres.
— —	octob.-novemb. 1923.....	9.168.436	—
— —	octob.-novemb. 1924.....	9.210.074	—
— —	octob.-novemb. 1925.....	9.352.922	—

soit une augmentation de 142.922 hectolitres sur la précédente campagne.

Pour l'Algérie, les sorties des deux mois se totalisent à 3.640.421 hectolitres, contre 2.847.495 en 1924. Augmentation : 792.926 hectolitres.

Les quantités soumises aux droits de circulation se sont élevées, en novembre, à 4.331.228 hectolitres, dont 117.163 pour l'Alsace-Lorraine, contre 4.181.393 hectolitres en novembre 1924.

Pour l'ensemble des deux premiers mois, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	octob.-novemb. 1922.	7.617 308	hectolitres.
—	octob.-novemb. 1923.......	8.205 298	—
— —	octob.-novemb. 1924.......	8.427.755	—
— —	octob.-novemb. 1925.......	9.028.123	—

La différence en faveur de la campagne actuelle atteint donc 600.368 hectolitres. Si la consommation ne se ralentit pas, elle se totaliserait, en fin de campagne, à plus de 54 millions d'hectolitres.

Le stock commercial s'est légèrement accru :

Stock commercial à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919.......	6.150.533	—
— — —	janvier 1921.......	10.158.089	—
— — —	août 1921.......	8.228.580	—
— — —	octobre 1922.......	9.576.094	—
— — —	octobre 1923.......	10.159.760	—
— — —	avril 1924.......	11.844.042	—
— — —	septem. 1924.......	10.731.519	—
— — —	avril 1925.......	11.687.494	—
— — —	juillet 1925	11.101.534	—
— — —	septem. 1025.......	11.119.359	—
— — —	octobre. 1925.......	11.851.285	—
— — —	novemb. 1925.......	11.903.313	—

Stock en Alsace-Lorraine : 361.713 hectolitres.

Stock en Algérie : 1.531.628 hectolitres.

— On trouvera plus loin le tableau des sorties par département ; les chiffres des expéditions sous forme de vendanges n'y figurent pas, mais nous en avons tenu compte dans les totaux donnés plus haut.

La récolte de 1925

L'*Officiel* du 19 décembre nous a donné le tableau de la récolte des vins en 1925. Voici les chiffres, comparés à ceux de 1924, Ils dépassent les prévisions de trois ou quatre millions d'hectolitres.

France continentale

	1925	1924
Récolte........	62.767.083 hl.	67.948.569 hl.
Stock.............	4.780.269	3.655.506
Totaux..........	67.547.352 hl.	71.604.075 hl.

Algérie

Récolte............	12.366.115 hl.	9.787.204 hl.
Stock	150.206	380.252
Totaux	12.516.321 hl.	10.167.456 hl.

Totaux : France + Algérie

Récolte............	75.133.198 hl.	77.735.773 hl.
Stock	4.930.475	4.035.758
Totaux.........	80.063.673 hl.	81.771.531 hl.

La différence en moins pour la nouvelle campagne est donc de 1.707.858 hectolitres.

D'après l'*Officiel*, la superficie des vignes en production aurait subi une légère réduction en France ; par contre, on constate un accroissement en Algérie.

Superficie des vignes en production

	1924	1925
	—	—
France	1.443.217 hectares	1.426.895 hectares
Alsace-Lorraine...	15.326 —	16.650 —
Algérie...........	188.536 —	201.467 —
Totaux....	1.647.079 hectares	1.645.012 hectares

Nous publierons, dans notre prochain numéro, le tableau donnant la production de chaque département.

Le superphosphate et la chaux du sol

Un très aimable directeur d'une fabrique de superphosphate, nous donne les précisions suivantes :

« Un superphosphate normal, c'est-à-dire convenablement fabriqué, ne contient pas d'acide sulfurique libre. Voici d'ailleurs pour les deux titres les plus usuels, les teneurs des différentes formes d'acide phosphorique :

	14 %		16 %
	—		—
Acide phosphorique libre	4 »		4 »
— — monocalcique	9 30		11 40
— — bicalcique.........	0 90		0 90
— — tricalcique (inattaqué).........	0 60		0 60
Total....	14 80		16 90
Soluble eau et citrate d'ammoniaque (4 » + 9 30 + 0 90)	14 20	(4 » + 11 40 + 0 90)	16 30

On compte qu'en chiffre ronds il entre dans la composition d'un superphosphate 37 o/o d'acide sulfurique en SO^4H^2, quantité nécessaire pour attaquer le phosphate tricalcique.

Comme, d'autre part, on admet que dans le sol les différentes formes d'acide phosphorique reviennent rapidement à l'état tricalcique, il faut qu'un superphosphate trouve pour cette transformation 21 o/o de chaux en CaO et c'est à ce point de vue qu'on pourrait alléguer que le superphosphate décalcifie lé sol. Il nen est cependant rien, puisque le superphosphate apporte lui-même — sous forme de sulfate — toute la chaux que contenait primitivement le phosphate tricalcique, matière première de sa fabrication, soit de 24 à 27 o/o de chaux ».

On voit que le superphosphate, non seulement n'enlève pas de chaux au sol, puisqu'il ne fait que transformer du carbonate de chaux en phosophate de chaux, mais qu'il en apporte en outre, sous forme de sulfate, une quantité importante.

Cochylis et Eudémis

Ces redoutables parasites de nos vignes ne cessent de préoccuper les viticulteurs.

A la demande de nombreux lecteurs, nous reprendrons incessamment l'étude de cette importante question, et nous nous efforcerons d'y apporter quelque lumière.

Nos lecteurs trouveront déjà, dans notre premier numéro de 1926, une planche en chromo représentant Cochylis et Eudémis sous leurs divers états.

Nécrologie

Jules Méline. — La mort vient d'emporter un des plus éminents défenseurs de l'Agriculture française. Plusieurs fois Ministre de l'Agriculture, Jules Méline s'était surtout consacré à l'étude des problèmes de la production Il disparaît avant d'avoir pu assister au « Retour à la Terre » auquel il conviait, sans trop d'illusions peut-être, ses concitoyens déracinés.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1925-1926 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	17.363	33.899	28.378	64.477	55.555
2	Aisne	1.911	13.797	39.519	82.941	68.045
3	Allier	16.618	27.735	53.299	103.436	62.244
4	Alpes (Basses-)	350	588	5.344	11.156	6 001
5	Alpes (Hautes-)	1.545	1.723	10.458	21.248	13.317
6	Alpes-Maritimes	1.553	4.663	56.458	139 217	58.655
7	Ardèche	37.892	72.319	26.248	51.301	40.446
8	Ardennes	»	»	20.587	39.057	47.520
9	Ariège	1.628	2.449	14.494	25.242	10.143
10	Aube	15.078	38.969	34.886	76.238	89.724
11	Aude	463.734	1.180.388	49.641	100.906	182.267
12	Aveyron	7.180	13.918	31.358	70.033	23.069
13	Bouches-du-Rhône	51.121	146.516	91.777	189.838	121.594
14	Calvados	»	»	12.512	26.309	42.048
15	Cantal	17	44	23.773	52.655	27.498
16	Charente	6.864	10.036	30.185	65.110	39.747
17	Charente-Inférieure	47.847	92.161	33.416	74.313	59.979
18	Cher	5.447	11.245	32.195	67.728	46.997
19	Corrèze	1.554	2.701	21.002	45.412	26.960
21	Côte-d'Or	32.455	49.538	54.914	113.271	477.096
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.747	28 810	28.179
23	Creuse	»	»	27.867	61.200	37.540
24	Dordogne	55.440	98.874	29.187	64.186	62.301
25	Doubs	121	129	47.389	97.599	68.090
26	Drôme	30.505	51.477	15.968	32.319	47.707
27	Eure	3	3	12.755	24.594	23.435
28	Eure-et-Loir	70	214	24.613	51.659	52.048
29	Finistère	»	»	50.727	106.074	81.755
30	Gard	2 3.410	760.570	51.601	103.549	122.219
31	Garonne (Haute-)	20.415	48.103	43.148	92.359	50.543
32	Gers	69.670	152.341	11.453	24.916	52.715
33	Gironde	318.812	717.689	162.696	357.860	1.656.587
34	Hérault	938.607	2.323.623	83.658	157.680	569.046
35	Ille-et-Vilaine	7	7	16.003	31.925	44.880
36	Indre	5.437	12.412	25.365	51.232	26.605
37	Indre-et-Loire	40.674	92.300	42.952	91.216	86.389
38	Isère	20.010	43.211	60.375	127.444	83.214
39	Jura	4.160	11.110	39.564	64.214	59.485
40	Landes	10.314	28.970	22.362	49.232	24.219
41	Loir-et-Cher	20.984	55.484	24.340	53 355	65.670
42	Loire	16.520	31.092	127.012	262.423	202.715
43	Loire (Haute-)	500	627	48.196	99.566	64.120
44	Loire-Inférieure	52.603	137.287	87.451	72.173	112 817
45	Loiret	22.285	37.753	44.888	191.224	91.406
46	Lot	20.309	31.808	12.774	25.899	7.762
47	Lot-et-Garonne	61.913	127.040	25.584	53.545	37.562
48	Lozère	297	558	8.034	17.025	7.646
49	Maine-et-Loire	29.484	70.020	44.314	100.392	115.561
50	Manche	»	»	4.257	9.207	21.250
51	Marne	37.669	162.366	102.573	240.086	1,225.030
52	Marne (Haute-)	1.092	1.432	30.849	65.240	58.397
53	Mayenne	10	44	4.181	8.583	14.549
54	Meurthe-et-Moselle	409	1.076	79.423	168.439	156.801
55	Meuse	105	110	36.622	76.105	56.766
56	Morbihan	121	186	12.896	25.870	36.166
58	Nièvre	4.882	10.807	35.613	76 193	64.030

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sortiesdes chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis ledébut de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	80.964	166.434	240.374
60	Oise	»	»	32.636	69 637	62.564
61	Orne	»	»	4.455	9.291	12.658
62	Pas-de-Calais	»	»	34.822	72.004	100.124
63	Puy-de-Dôme	14.541	29.628	64.611	138.539	85.264
64	Pyrénées (Basses-)	6.414	14.641	40.997	88.847	57.093
65	Pyrénées (Hautes-)	922	2.160	15.789	36.106	18.244
66	Pyrénées-Orientales	307.815	867.060	60.472	113.106	172.740
69	Rhône	58.995	719 463	159.654	329.439	398.000
70	Saône (Haute-)	205	300	46.770	100.121	70.954
71	Saône-et-Loire	72.592	126.236	67.608	141.837	198.260
72	Sarthe	1.927	5.889	12.234	24.708	23.318
73	Savoie	7.926	18.878	29.042	59.796	33.087
74	Savoie (Haute-)	10.042	15.647	29.179	63.078	42.686
75	Direction de la Seine	»	»	558 978	1.120.374	1.416 889
	Direction des droits d'entrée	»	»	276.561	567.019	847 215
76	Seine-Inférieure	»	»	54.790	142.010	180 820
77	Seine-et-Marne	89	123	50.250	107.739	97.684
78	Seine-et-Oise	61	86	104.013	223.916	208.437
79	Sèvre (Deux-)	3.444	10.046	27.588	59.971	38.185
80	Somme	»	»	25.074	51.470	47.575
81	Tarn	73.171	141.912	27.668	57.795	51.571
82	Tarn-et-Garonne	24.886	49.647	10 040	21.223	14.541
83	Var	192.599	428.296	43.409	92.834	67.639
84	Vaucluse	45.034	104.742	13.732	29.314	116.068
85	Vendée	21.611	44.483	21.011	45 665	21.045
86	Vienne	14.504	38.585	23.539	53.414	20.809
87	Vienne (Haute-)	19	27	47.084	100.772	69.024
88	Vosges	44	102	54.475	117.642	110.024
89	Yonne	14.118	27.556	27.730	56.506	66.671
	Total pour la France.	3.598.013	8.756.019	4.214.065	8.784.061	11.903.313
	Moselle	1.779	2.851	33.065	67 044	71.624
	Bas-Rhin	8.920	23.400	32.528	70.968	151.544
	Haut-Rhin	12.215	40.925	51.570	106.050	138.540
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	22.914	67.176	117.163	244.062	361.713
	Algérie					
	Alger	514.431	1.170.782	»	»	357.823
	Constantine	160.069	288.286	»	»	65.095
	Oran	506.189	1.069.435	»	»	1.108.710
	Total pour l'Algérie	1.180.689	2.528.503	»	»	1.531.628

QUANTITÉ ET QUALITÉ

Il s'agira encore une fois des vignes sur fil de fer, soit conduites par le procédé Maroger, soit taillées en Guyot double et palissées.

Cette question a été souvent examinée dans ce journal. Nous venons simplement aujourd'hui apporter quelques résultats d'essais poursuivis depuis trois ans d'une façon aussi méthodique que possible, et simplement dans un but documentaire.

Ces essais ont été entrepris sur des vignes de la Compagnie des Salins

du Midi. On sait que cette Compagnie exploite à côté de ses salins un vignoble important dans les sables des bords de la mer, à Aigues-Mortes, à Cette et à Agde. Ces vignes sont des vignes françaises, franches de pied. L'encépagement est formé de quelques hybrides Bouschets, de Cinsauts, de Carignans, d'Aramons noirs et gris, de Terrets-Bourrets et de Picpouls.

Une surface de 3 hectares a été mise sur fils de fer dont moitié environ conduits suivant le système Maroger, et le restant taillé en Guyot double et palissées.

Les vignes conduites suivant le système Maroger sont réparties en Aramons noirs, Aramons gris, Terrets-Bourrets et Picpouls. Les vignes soumises à la taille Guyot double sont des Aramons noirs.

Toutes les vignes en expérience reçoivent la même fumure que le reste du domaine et rien de plus.

Pour les vignes taillées en Guyot double, les rendements moyens à l'hectare ont été depuis le début de l'essai de 115 H° et ceux des témoins de 79 H°.

Pendant les trois ans d'expérience, les rendements moyens à l'hectare des vignes conduites suivant le procédé Maroger et de leurs témoins cultivés suivant la méthode ordinaire, ont été les suivants :

	Système Maroger	Témoins
Aramons noirs	285 Hos	144 Hos
Aramons gris	225 »	93 »
Terrets-Bourrets	212 »	130 »
Picpouls	205 »	116 »

En 1924, des essais comparatifs de vinification en petit ont été faits avec des raisins provenant des vignes du système Maroger, et des témoins, mais seulement pour l'Aramon noir et le Picpoul. En 1925, ces essais ont été effectués sur les quatre cépages. Voici les résultats obtenus comme degrés d'alcool.

	Maroger	Témoins
Aramons noirs	6°1	6°4
Aramons gris	7°1	9°2
Terrets-Bourrets	6°3	8°4
Picpouls	10°9	11°8

Si l'on rapproche ces chiffres de degrés des rendements à l'hectare, on constate que la quantité d'alcool produite à l'hectare, exprimée en litres d'alcool pur, est la suivante :

	Maroger	Témoins
Aramons noirs	1738 l. 5	921 l. 6
Aramons gris	1597 l. 5	855 l. 6
Terrets-Bourrets	1335 l. 9	1102 l.
Picpouls	2234 l. 5	1368 l. 8

On voit donc que les vignes conduites suivant le procédé Maroger, tout en donnant des vins de degré alcoolique moins élevé que celui des vignes conduites de la manière ordinaire, donnent au total à l'hectare une quantité d'alcool plus grande. Or le commerce n'achetant plus guère qu'au degré, le revenu argent est donc plus considérable, d'autant qu'en outre les vins de degré peu élevé trouvent souvent plus facilement preneurs que ceux de

degré plus élevé. Et là est le danger de ces méthodes culturales pour l'avenir de la viticulture.

Si, en effet, les vins de très faible degré continuent à être aussi demandés que les normaux et s'ils sont même préférés aux vins de 10° par exemple, il est à craindre qu'aucune considération ne puisse arriver à vaincre la tentation pour le producteur de pousser à la quantité sans souci de la qualité.

Quel avenir serait alors celui de la viticulture ?

A moins que le consommateur n'accepte de boire des vins de 6 à 7°, ce qui est plus que douteux, nous verrions alors à une production de très faible degré alcoolique, accrue d'une façon excessive, s'ajouter une quantité de plus en plus considérable de vins de coupage importés, c'est-à-dire une importation de plus en plus considérable s'ajouter à une surproduction progressive.

Il n'y a aucun doute que dans ces conditions la viticulture serait ruinée.

Ces considérations sont suffisamment appréciées par les expérimentateurs ci-dessus désignés, pour qu'ils s'abstiennent de tenter dans la voie de la surproduction autre chose que des essais documentaires sur une échelle très réduite. Cette sagesse sera-t-elle imitée par la masse des viticulteurs ? Nous le désirons vivement, sans oser l'espérer tant est grand l'attrait du profit immédiat, profit de courte durée, car déjà, semble-t-il, se font sentir les effets d'une production intensifiée dans toute la France viticole, sans souci de la qualité.

A. Touze,
Ingénieur Agricole E. A. M.

VENTE DE VINS SUR GARE DÉPART

(Cour d'appel de Montpellier, 18 juin 1925)

Marché de vins. — Vente sur gare départ. — Défaut d'agréage. — Droit du destinataire d'établir la non-conformité de la marchandise. — Expertise de l'art. 106, Code du commerce. — Preuve suffisante. — Wagon bi-foudre. — Contenu d'un seul foudre non-conforme au marché. — Résiliation partielle.

La clause « vente sur gare départ » laisse au destinataire qui n'a pas effectivement agréé au moment de l'expédition, la faculté d'établir par ses moyens que la marchandise, à l'arrivée, n'était pas conforme à la commande.

P... contre C...

Attendu que la clause « vente sur gare départ » ne saurait priver le destinataire de la faculté d'établir, par ses moyens, que la marchandise à l'arrivée n'était point conforme à la demande ; que cette preuve qui lui incombait, P... l'a faite par une expertise régulière au vœu de l'art. 106 du Code de Commerce, dans laquelle la Cour a le droit de puiser les éléments de sa conviction ; que C..., il est vrai, n'a point assisté à cette expertise, mais que son représentant P... était présent ; que, de plus, C... a été très exactement tenu au courant des mesures prises par P... dès l'arrivée de la marchandise à Ingré ; c'est ainsi que son agent P..., à Orléans, par un télégramme du 26 juillet, confirmé par une lettre du même jour, le mettait au courant du refus de livraison opposé par P... ; que le 28 juillet, P... l'avisait de l'expertise par télégramme ; et le 31 lui transmettait un échan-

tillon du vin provenant du foudre mauvais, insistant pour que C... vienne à Ingré aux fins de conciliation, ce qui n'eut lieu que le 5 août.

Que C... offrit alors à P... le remplacement du foudre litigieux à des conditions, il est vrai, raisonnables, mais que P... avait le droit de refuser, comme il le fit, ces propositions étant en dehors du contrat ;

Que par suite de ces circonstances, les vins laissés en souffrance furent vendus par la Compagnie transporteur au prix de 40 francs l'hecto, soit au total 6.632 fr. 90 d'où il y a lieu de déduire pour frais divers une somme de 2.790 fr. 30 ; ce qui reste un reliquat de 3.833 fr. 60 ;

Par ces motifs,

La Cour,

Faisant droit à l'appel de P... envers le jugement du tribunal de commerce de Béziers, du 18 novembre 1912 et réformant ce jugement prononce la résiliation du marché du 29 mai 1912, intervenu entre C... et P...

*
* *

Quelle est la portée exacte de la clause « vente sur gare départ » que l'on trouve si souvent insérée dans les ventes de marchandises et notamment dans les ventes de vins ? A rechercher l'interprétation qu'en ont donné les diverses décisions de justice qui ont eu à l'appliquer, on se rend compte que deux opinions se sont fait jour sur le sens qu'il convient d'attribuer à cette stipulation.

Dans un premier système, on considère que par cette clause, quoi qu'il arrive par la suite et quoi qu'il se soit passé antérieurement à l'expédition, l'acheteur ne peut se plaindre « d'une mauvaise qualité reconnue au lieu de destination, car il est en quelque sorte forclos par l'agréage présumé » (sic Bordeaux, 6 mai 1912. Gaz. Pal. tabl. 1912-1920, V° vente commerciale, N° 99).

Ce système a pour lui la netteté de situation des parties en présence. Une fois la marchandise partie de la gare expéditrice, l'acquéreur n'a plus aucune réclamation à formuler à son vendeur. Tant pis pour lui si, à la réception, une avarie est constatée : il n'avait qu'à être là au moment de l'expédition et à refuser la marchandise qui n'était ni loyale ni marchande, ou qui ne donnait pas satisfaction aux conditions du contrat.

La marchandise une fois partie, le vendeur est donc à l'abri de toute contestation : il a droit au paiement de ce qui lui est dû et l'acheteur ne saurait, pour s'exonérer de cette obligation, se prévaloir de manquants ou de défectuosités.

Mais que de surprises aussi pour le destinataire, si l'expéditeur n'a pas été consciencieux. A être trop absolu et trop radical, ce système ne constitue-t-il pas une véritable prime à la fraude ?

D'aucuns l'ont pensé et dans un second système, auquel se rattache l'arrêt ci-dessus rapporté, tout recours n'est pas irrémédiablement fermé à l'acquéreur. L'insertion de la clause « livrable gare départ ou vente sur gare départ a, dans cette conception, simplement pour effet de faire » présumer l'expédition conforme aux accords ». (Trib. com. de Marseille, 11 déc. 1888. Gaz. Pal. tabl. 1887-92, V° vente commerciale, N° 395). Mais l'acheteur qui conteste la qualité, n'est pas pour cela considéré comme irrecevable à formuler sa prétention ; il lui incombe seulement de prouver qu'*au moment du départ* la marchandise était en mauvais état.

Si la clause « vente gare départ » n'avait pas été insérée au contrat, il aurait suffit au vendeur de faire constater la mauvaise qualité à l'arrivée, pour s'exonérer de toute obligation ; l'insertion de la clause visée au marché lui impose au contraire la nécessité d'établir que les marchandises ne valaient rien et cela au départ.

Cette preuve sera quelquefois, souvent même difficile, à administrer. Quand il s'agira de vin tourné, par exemple, on sait avec quelle rapidité au moment des grandes chaleurs, un vin, où rien ne permettait au goût de déceler la présence des ferments de la tourne, est susceptible de tourner et de se gâter en cours de route. Mais si la preuve est difficile ; si, à raison de cette difficulté même, on comprend toute la portée de l'expression habituelle « fardeau de la preuve », elle n'est pas cependant impossible, la brièveté du trajet, les faits de la cause, pourront permettre soit aux experts, soit aux juges de se prononcer sur l'état de la marchandise au départ.

Plus équitable, plus souple, on conçoit dès lors que ce soit ce dernier système qui ait de plus en plus tendu à l'emporter en jurisprudence (Sic. Cassation, 13 mars 1878. Gaz. Pal., 78.446). Mais avec lui, ce que le destinataire gagne en garantie, l'expéditeur le perd en sécurité. On sait tous les ennuis auxquels peut donner lieu une marchandise, partie saine pourtant, mais qui arrive à destination dans des conditions déplorables et l'on conçoit le désir légitime du vendeur de se mettre à l'abri de toute réclamation. En l'état actuel de la jurisprudence, il serait bon de recourir à une nouvelle formule pour arriver à ce résultat. La suivante pourrait peut-être permettre de l'atteindre : de convention expresse, sans laquelle le présent marché n'aurait pas été conclu, l'acquéreur reconnaît que la marchandise lui a été au départ livrée saine et loyale et s'interdit, en conséquence, toute réclamation contre le vendeur.

Marcel Dijol,
Avoué à la Cour de Montpellier,
Chargé de Cours à la Faculté de Droit.

BRASSAGE ET DEGRÉ DES VINS

Le dosage de l'alcool des vins surprend souvent par les écarts qu'il donne avec le degré attendu. Nombreuses sont les causes possibles de ces écarts, même en dehors des dosages inexacts, du fait soit des appareils soit des modes opératoires imparfaits.

Pour les vins nouveaux, c'est le manque d'unification d'un même lot, soit que le moût blanc ait été recueilli en fûts séparés lors du pressurage, soit que les fûts se trouvent à des stades différents de fermentation ; il en est de même pour les vins rouges d'une cuve dont la partie inférieure plus froide a conservé du sucre pour une fermentation plus lente.

Pour les autres vins, à ces causes s'ajoutent les suivantes : séjour en cuve à l'état de vidange qui provoque une évaporation d'alcool des couches supérieures, ou une invasion de mycoderma vini ou acéti ; soutirages répétés à l'air ; gel du vin exposé aux froids de l'hiver pendant les voyages ou le séjour dehors, et absence de brassages après dégel, l'eau de fusion des glaçons ayant coulé au fond des récipients. Mais il est encore une cause qui échappe parfois aux intéressés, et qui cependant exerce une influence fré-

quente, ce sont les mélanges imparfaits résultant des coupages de vins, surtout dans les cuves de grande capacité, et en particulier de large section horizontale.

Si on se borne à y introduire les éléments du coupage comme on le fait en général, par le tuyau d'arrivée au fond de la cuve, le jet d'arrivée produit bien un remous, mais limité d'après l'excès de pression qu'il exerce sur les couches voisines ; de sorte qu'avec des cuves larges, surtout avec un tuyau d'arrivée près d'une des faces latérales, le brassage par les remous n'agit que sur un volume que l'élévation du niveau dans la cuve restreint progressivement.

Si, de plus, le dernier vin introduit a une densité supérieure, il sera en proportion plus abondante dans la couche inférieure ; de même, si on coupe des vins de températures très différentes, comme celles que peut donner une partie ayant séjourné dehors en hiver ou en été en wagons-réservoirs.

Le brassage par gros bouillons d'air peut être efficace dans des cuves de faible section, mais avec de larges cuves, il peut être insuffisant ; le mieux est de brasser mécaniquement avec un outil formé d'uue longue perche avec planchette fixée perpendiculairement à l'extrémité, manœuvrée par le trou d'homme du plafond, toujours utile dans les cuves du coupage.

La différence de densité étant l'obstacle principal au mélange, c'est en particulier dans la préparation des vins moelleux par addition de muté que le brassage doit être l'objet d'une surveillance attentive, nécessité de plus par la répartition uniforme de l'anhydride sulfureux apporté par le muté, ou ajouté séparément. Les mêmes précautions s'imposent quand il s'agit des vinages autorisés dans certains cas.

Il fant donc tenir compte des erreurs qui peuvent résulter d'un mélange incomplet qui sont des causes fréquentes de litige, et aussi peuvent entraîner des infractions à la réglementation actuelle quand l'indication obligatoire du degré est inexacte.

Cela s'est d'ailleurs produit déjà chez des intéressés qui ne s'expliquaient pas la cause des écarts relevés par le Service de Contrôle ; quelques-uns même n'étaient pas éloignés de suspecter leur personnel quand il n'y avait qu'une cause ayant échappé à leur attention.

L. MATHIEU,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

EXPOSITION GÉNÉRALE

DES VINS DU MACONNAIS ET DU BEAUJOLAIS

A MACON LES 28 ET 29 NOVEMBRE 1925

L'année 1925 tiendra une place très honorable dans la production des vins du Mâconnais et du Beaujolais, sans être à la même hauteur que les 1923 qui s'affirment de jour en jour de qualité supérieure, les 1925, blancs et rouges, sont nettement meilleurs que les 1924.

En résumé, les vins de notre région Mâconnaise et Beaujolaise sont, dans leur ensemble, bien constitués et doivent être de bonne tenue. Leur degré alcoolique est supérieur aux vins de l'an dernier. Ils ont une belle robe et un

bouquet qui ne peut que se développer. Ils ont surtout une grande netteté de goût qui augure bien de l'avenir.

Les vins de première et deuxième catégorie ont souffert de la cochylis et de l'eudémis comme l'ont fait les vins ordinaires. Ils sont peut-être momentanément un peu durs, mais dans notre région, c'est un symptôme de bonne et longue conservation et cette dureté s'atténuera très vite avec les soutirages. Dans l'ensemble, il y aurait plus de cuvées que l'an dernier, qui s'élèveraient au-dessus du niveau général et seraient réellement supérieures.

Par suite de la cochylis et de l'eudémis, les viticulteurs sont tentés de vendanger plus tôt qu'ils ne le voudraient. La pénurie des vendangeurs est aussi en partie cause des vendanges faites un peu trop tôt. Il faudrait que les viticulteurs s'entendent entre eux comme quelques-uns l'ont déjà fait pour s'assurer des équipes de vendangeurs. Cela leur permettrait de retarder les vendanges et ne serait-ce que de quelques jours, ce retard profiterait à la qualité des vins. On pourrait peut-être aussi tenter de revenir au ban des vendanges d'autrefois, mais cet usage est tombé depuis si longtemps en désuétude, qu'il ne semble guère possible de le rétablir aujourd'hui quoiqu'il existe encore en Suisse.

De l'avis unanime, une mention spéciale doit être accordée au cours de tonnellerie qui est sous la direction de M. Chapelle. Ce dernier a exposé de véritables œuvres d'art, produit de son travail personnel. Les travaux de ses élèves sont absolument remarquables et, au nom de tous, j'adresse à M. Chapelle les vives félicitations du Jury.

Le Rapporteur :

LANEYRIE,
Président du Syndicat des négociants en vins.

BIBLIOGRAPHIE

L'Agenda de poche du Réveil Agricole pour 1926 vient de paraître. Cette publication, présentée sous une élégante couverture, a été augmentée, revue et corrigée. On y trouvera des chapitres concernant les Maladies et Insectes de la vigne, des Arbres fruitiers, des Cultures potagères et maraîchères, la Vinification, etc., etc., rédigés conformément aux dernières expériences. Un chapitre spécial sur les soins d'Hygiène et l'Alimentation à donner aux Animaux de la Ferme, de la Basse-Cour, les Conseils pratiques, les Foires et les Marchés, ainsi que des adresses des meilleurs fournisseurs de tous les produits nécessaires à l'exploitation complètent cette importante publication. En un mot, l'Agenda 1926 sera un guide sûr et fidèle pour tous les agriculteurs et mêmes pour les amateurs jardiniers. On le trouvera au prix de 4 fr., dans les kiosques, chez les libraires, marchands grainiers et les principaux dépôts du *Petit Marseillais*. Pour le recevoir franco par la poste, adresser 4 fr. 90 en mandat à M. l'Administrateur du *Réveil Agricole*, 15, quai du Canal, Marseille.

LES GRANDES STATIONS P.-L.-M. DE SÉJOUR D'HIVER

Combloux. 1000^{m} par la gare P.-L.-M. de Sallanches-Combloux (7 km. Service régulier de correspondance par automobiles).

Le magnifique site de Combloux, avec ses terrasses face au Mont-Blanc,

qui a laissé tant de souvenirs enthousiastes aux touristes d'été, va devenir une grande station de séjour d'hiver grâce au nouvel hôtel P. L. M., ouvert l'été dernier, qui offre tout le confort désirable.

Centre idéal de repos dans le calme splendeur d'un des plus grands paysages des Alpes, Combloux offre aussi à ses hôtes amateurs de sport des pistes de luge, une patinoire, de nombreuses promenades en ski.

C'est là un nouveau et superbe fleuron ajouté par la Compagnie P.-L.-M. à la ceinture des stations d'hiver qui entoure (sur le versaut français) le massif du Mont-Blanc, depuis Chamonix avec ses annexes d'Argentière et du Planet jusqu'à Mégève et au Mont d'Arbois par St-Gervais et le Col de Voza.

Trains rapides de Paris à Chamonix. — Places de luxe.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont encore restées sans grande animation dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine, sauf sur les vins blancs de 1924 assez demandés, mais pas offerts, car il y a peu de vendeurs de cette sorte sur place.

Les prix pratiqués pour les quelques opérations traitées de gros à gros, n'ont que bien peu varié. On a payé des vins rouges du Midi de 7° à 7°5 de 70 à 72 fr. ; des 8° de 74 à 76 fr. ; des 8°5 à 9° de 78 à 81 fr. ; des 9° à 9°5 de 81 à 86 fr. Des Algérie de 10° ont été offerts de 102 à 104 fr., des 10°5 à 11° de 108 à 112 fr., des 11° à 11°5 de 112 à 118 fr. Des vins blancs 8°, de provenances diverses, ont vu les prix de 90 fr. Des pinots d'Anjou nouveaux auraient pu être obtenus à 106 fr. ; des vins du Richelais 8° à 8°5 aux environs de 95 fr. Des vins blancs d'Algérie nouveaux, tous cépages, ont été payés de 112 à 115 fr. pour des 10° ; des rosés de 10 à 10°5 de 108 à 112 fr. Quelques parties de même provenance 1924, faisant de 11°5 à 12° ont été proposées de 130 à 135 fr. ; des Espagne 11°5 à 12° l'ont été à 140 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il y a peu de vins à la vente sur les quais de Rouen ; presque tous les arrivages dans ce port représentent des livraisons sur achats antérieurs. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

La même demande subsiste aussi active, en vins blancs vieux à hauts degrés sans trouver vendeurs, faute de disponible sur place. En vins nouveaux, quelques affaires ont été traitées, surtout en petits degrés.

Les débitants ne font que des demandes peu importantes. Voici quelques prix affichés dans certains magasins d'épicerie : Vins rouges 8° 1 fr. 30 ; 9° 1 fr. 45 ; 10° 1 fr. 60 ; 11° 1 fr. 75, vins blancs 8° 1 fr. 75 ; 9° 1 fr. 90 le litre.

GARD. — **Nîmes** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 déc.	Cours du 21 déc.
7 à 8°	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°	8° — 51 à 53	logé	logé
9 à 10°	9° — 54 à 59	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°	10° — 59 à 62		
11 à »	»		
Costières	6 fr. 50 le deg.	7 fr. 25 le degré	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret		7 fr. 75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 décembre	Cours du 22 décembre
8°	52 à 56	»	»
9°	57 à 61	8°. — 55	8°. — 55
10°	61 à 64	à à	à à
11°	64 à 68	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 16 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7 fr.25 à 7.75; blanc, le degré 7.50 à 8.50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 8 à 8 fr. 50, Algérie rosé « à » fr. »», suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, rosé blanc, pas d'affaires.

Pomérols. — Ventes de la semaine écoulée, vins blancs, Bourret et Picpoul :

Caves Gillan Auguste 410 hectos, 9°7, 86 fr. l'hecto. — Blanchas Joseph, 98 hectos, 10°5, 94 fr. l'hecto. — Blanc Gaétan, 250 hectos 10°4, 92 fr.50 l'hecto; veuve Bruges 520 hectos 10°5, 95 fr. l'hecto ; Bruges Victor, 150 hectos 10°8, 95 fr. l'hecto. — Vidal Joseph, 100 hectos 10°5, 94 fr. l'hecto ; Miallet Pierre, 500 hectos 10°1, 91 fr. l'hecto ; Miallet Charles 165 hectos, 10°9, 97 fr. l'hecto ; Pujol Emilien 350 hectos 10°2, 91 fr. l'hecto ; Lagriffoul François, 100 hectos, 10°4, 92 fr. l'hecto ; Deladouire Rey, 365 hectos 18°8, 95 fr. l'hecto. Le tout nu, pris chez le récoltant, a été vendu à la maison Schenk et Cie, de Suisse, par l'intermédiaire des associés Paul Vidal et François Pujol jeune, commissionnaires en vins à Pomerols.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 décemb.	Cours du 18 déc.
7 à 8°	52 à 55	logé 7 fr. le degré	logé 7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 57		
9 à 10°	58 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr.25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 19 décembre :

Vins rouges, 1925, 6.50 à 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. 25 à 8 fr. 75. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 déc.	Cours du 17 déc.
7 à 8	»	logé 7 fr. le degré	logé 7 fr. le degré
8 à 9°	52 à 56		
9 à 10°	56 à 60		
10 à 11°	60 à 65		
11 et au-dessus	65 à 70		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 19 décembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 51 à 82 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 décemb.	Cours du 19 déc
	—	—	—
7 à 8°.		logé	logé
8 à 9°.	50 à 54	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°.	54 à 60	non logé	
10 à 11°.	60 à 66	6 fr. 50 le degré	
11 à 12°.	66 à 71		
12 à 13°.	71 à 80		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 16 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 75 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Aubagne (B.-du-Rh.).— Plusieurs caves ont vendu leur bon vin rouge à 80 francs, pris en cave, tous droits et frais en sus.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Saint-Gengoux.** — C'est encore le calme qui a dominé ces dernières semaines dans toute la région, et les achats ont été peu nombreux. Il s'est traité quelques lots de rouges nouveaux de 8 à 9 degrés, sur la base de 160 fr. les 216 litres et, dans ce genre de vin, il y a des cuvées très bien réussies. Les supérieurs sont cotés de 170 à 200 fr. Peu d'affaires également en Noahs. Les demandes sont assez nombreuses, mais les prix offerts sont refusés par la propriété qui a des prétentions plus élevées.

Les vins blancs Chardonnay sont assez bien réussis et on trouve des cuvées de 12 degrés. Les prix varient de 275 à 300 fr. la pièce. — L. M.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Vins : Les vins sont toujours demandés par les courtiers locaux à 35 fr. le degré, le tonneau rendu gare. Les affaires sont très lentes à ce taux là, la production qui n'a pas besoin d'argent attend, généralement, des cours rémunérateurs. Les vins blancs valent couramment 70 fr. le degré, le tonneau.

RHÔNE. — **Condrieu.** — Vins : Peu d'affaires, cours soutenus ; on cote : vin rouges provenance de côteau 100 à 110 fr. ; provenance de la plaine ou d'hybrides 70 à 80 fr. ; vins blancs ordinaires 110 à 130 fr. ; vins blancs de cru 250 à 350 fr. l'hectolitre, nu, pris chez le récoltant.

VAR. — **Plan de-la-Tour.** — Vins : Quelques centaines d'hectolitres de vin rouge, 11 et 12 degrés, se sont vendus cette semaine à 80 fr. l'hectolitre, enlèvement en décembre.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre.* — Dans la région de Contre, les vignes sont en grande partie rechaussées. Le commerce paye les petits vins 10 francs le degré ; il essaye d'avoir les 9 ou 10° au même prix, mais la propriété résiste, avec succès quelquefois, puisqu'à Chémery, par exemple, on a offert 11 francs le degré en vins d'environ 10°.

A Saint-Romain-sur-Cher, la récolte est évaluée inférieure de 50 à 60 o/o à celle de 1924. Les vins sont assez bouquetés et font de 7 à 8° en blancs, de 7 à 7°5 en rouges. Quelques affaires ont été réalisées en vin blanc à 10 fr. le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 fr. les 100°; eaux-de-vie de marc à 52°, 335 à 338 ; le tout l'hectolitre pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 50 à 6 fr. 70 le degré ; trois-six de marc, 86°, et eaux-de-vie de marc 52°, 6 fr. 30 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, 7 fr. 60 le degré ; alcool rectifié état neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. à 8 fr. 10 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 600 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2,05 à 2 fr. 30 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 21 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé	137 P.	137,50 A.	139,50 A.
Seigle	98 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	107,25, à 107,50	108 N.	113,50 P.
Avoine.......	104 N.	104 N.	107 N.

New-York. — On cote en clôture:

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.............	191 »/»	141 39	188 52	— 8 14
Maïs disp................	88 5/8	75 57	94 47	— 5 67

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 188 3/4 c. (186 fr. 30 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 163 »/» cents (160 fr. 88).

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 13 au Samedi 19 décembre 1925

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche...	8	0	3	2	»	»
Lundi.......	7	–1	»	»	»	»
Mardi.......	7	–1	10	7	»	12
Mercredi....	4	1	11	8	»	2
Jeudi.......	»	»	10	3	»	»
Vendredi....	5	»	11	1	»	»
Samedi......	4	0	3	»	»	»
Total....	948	389	1070	497	171.8	228.8
Rochefort						
Dimanche ..	»	»	»	»	»	»
Lundi......	»	»	»	»	»	»
Mardi......	»	»	9	7	»	9
Mercredi ...	»	»	13	8	»	2
Jeudi.......	»	»	4	3	»	0.4
Vendredi...	»	»	»	»	»	»
Samedi......	»	»	»	»	»	»
Total.....	19	83	786	367	117.1	230.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	5	–5	5	–6	»	»
Lundi.......	5	0	»	»	»	»
Mardi.......	6	–1	5	3	3	4
Mercredi ...	0	–4	9	–2	»	»
Jeudi	»	»	»	–4	»	»
Vendredi....	»	–11	6	–4	»	»
Samedi	»	–13	–1	–9	»	»
Total	806	268	1137	333	40.3	190 0
Bordeaux						
Dimanche...	11	5	0	–1	»	»
Lundi.......	10	0	»	»	18	»
Mardi......	13	–1	6	5	4	4
Mercredi....	7	–6	13	»	»	2
Jeudi........	»	»	»	4	»	»
Vendredi ...	7	–6	»	»	»	»
Samedi	6	0	»	»	0	»
Total	1103	395	1189	368	198.6	180.1
Toulouse						
Dimanche...	8	1	1	–2	1	»
Lundi.......	6	–2	»	»	»	»
Mardi.......	10	2	4	3	1	2
Mercredi....	3	–3	8	6	»	9.2
Jeudi.......	»	»	11	3	»	0.4
Vendredi ...	7	–9	5	1	»	»
Samedi.....	9	2	4	0	»	»
Total ...	1145	353	1520	562	116.1	133.8
Perpignan						
Dimanche...	15	5	13	2	5	»
Lundi.......	7	3	»	»	2	»
Mardi.....	14	1	17	5	»	0.4
Mercredi....	6	1	9	7	»	6
Jeudi.......	»	»	14	8	»	»
Vendredi....	8	–5	16	2	»	»
Samedi.....	11	0	18	5	»	4
Total...	1258	652	1512	766	167.9	138.5

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1925		1924		1925	1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	5	–1	2	–2	»	»
Lundi	3	–4	3	2	2	0.1
Mardi	»	–7	6	2	0.5	»
Mercredi	0	–10	9	5	»	0.6
Jeudi	»	»	4	0	»	»
Vendredi	–1	–2	0	–5	»	»
Samedi	1	–7	1	–1	»	»
Total	806	189	965	444	113.6	185.4
Besançon						
Dimanche	»	0	0	–6	»	»
Lundi	6	–1	»	»	3	»
Mardi	»	–1	2	–2	»	»
Mercredi	»	–7	9	3	1	»
Jeudi	»	»	11	–1	»	»
Vendredi	»	–3	7	–3	»	»
Samedi	0	–8	–1	–4	»	»
Total	259	240	914	354	37.2	189.3
Lyon						
Dimanche	6	–4	2	–7	»	»
Lundi	–1	–4	»	»	1	»
Mardi	2	–5	3	»	3.1	»
Mercredi	0	–5	10	–2	4	»
Jeudi	»	»	10	–4	»	»
Vendredi	–4	–15	1	–2	»	»
Samedi	–1	–13	0	–2	»	»
Total	887	231	1040	416	142.3	293.9
Marseille						
Dimanche	11	–1	14	»	»	»
Lundi	6	2	»	»	»	»
Mardi	»	–3	»	2	»	»
Mercredi	8	0	»	3	1	»
Jeudi	»	»	14	0	»	»
Vendredi	4	–7	16	–1	»	»
Samedi	9	1	15	–3	»	»
Total	1129	502	1429	636	65.5	147.9
Montpellier						
Dimanche	7.1	0.8	8.0	–1.2	»	0.3
Lundi	8.3	1.0	12.0	–1.2	0.4	»
Mardi	6.2	–0.3	10.0	0.5	»	»
Mercredi	5.3	–1.2	15.0	5.5	»	»
Jeudi	6.9	–4.5	13.1	–0.3	»	»
Vendredi	7.5	–6.1	13.0	–0.9	0.2	»
Samedi	11.9	2.9	12.1	–2.2	11.2	»
Total	1478.	609.3	1537.2	688.2	192 9	317.6
Alger						
Dimanche	20	»	15	8	»	15
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	13	14	9	»	10
Mercredi	15	12	15	10	35	4
Jeudi	»	»	12	8	»	1
Vendredi	11	»	14	10	»	1
Samedi	»	6	16	11	1	1
Total	874	533	1804	1238	107	192.3

Observations. — Automne

TABLE DES MATIÈRES DU TOME LXXXII

A

Accords et désaccords. — Accords et désaccords entre viticulteurs, p. 29.

Acide sulfureux. — Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs, p. 176.

Acide sulfurique. — Voir *Décalcification.* — Action de l'acide sulfurique sur le sol Décalcarisation et non décalcification, p. 585.

Alcools. — Régime des alcools de bouche et d'industrie, p. 254. — Voir *Vins.* — Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement, p. 533, 581.

Alimentation du bétail bovin — L'alimentation du bétail bovin et le contrôle laitier, p. 119.

Analyses comparatives. — Analyses comparatives de vins rouges de goutte et de presse de différentes caves, p. 138.

Appellation d'origine. — Les appellations d'origine, p. 156.

Associations agricoles. — Association générale des producteurs de blé, p. 160, 497, 587, 597.

— Voir *Camps américains.*

Associations viticoles. — Confédération des associations viticoles de la Bourgogne, p. 31.

Avoines. — Observations sur la rusticité des avoines, p. 44.

B

Badigeonnage. — Voir *Sulfate de fer.*

Betteraves. — Voir *Sucre.*

Bibliographie. — Procédés modernes de vinification en Algérie et dans les pays chauds, par J.-Henri Fabre, p. 70. — L'éternel sillon, par M. Auguste Chauvigné, p. 237. — Les Fastes de l'agriculture, p. 237. — L'Ecole rurale et la profession agricole, p. 238. — La culture du pyrèthre, par le Professeur Juillet, p. 262. — Les habitants de la ruche, par P. Lemaire, p. 262. — L'installation du jardin, par Roger Lequertier, p. 263. — Manuel de tonnellerie, par Raymond Brunet, p. 263. — Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes par l'acide sulfurique et les solutions chimiques, par V. Vermorel, p. 311. — La ferme extérieure de Grignon, centre national d'expérimentation agricole, p. 334. — Le porc, races, élevage, exploitation, par R. Gouin, p. 334. — Abeilles productives, ruchers modernes, par Arnould, p. 335. — Guide pratique pour la vinification, par René Martin, p. 359. — 12e Edition de l'annuaire général du commerce en gros des vins, cidres, etc., p. 359. — Les agriculteurs et les problèmes économiques, par De Boyer Montégut, p. 407. — Lapins, lapereaux et Cie, par Ad.-J. Charon, p. 407. — Précis complet de viticulture moderne et de vinification, p. 431. — Uve de Tavola, par Alberto Pirovano, p. 431. — L'almanach des agriculteurs de France (édition 1926), p. 478. — Les industries de la conservation des fruits, par Ch. Arnou, p. 478. — La production du blé, par L. Brétignière, p. 479. — Physique et météorologie agricoles, par P. Klein et A. Sanson, p. 503 — L'Agenda de poche du « Réveil agricole », p. 616.

Blés — La récolte des blés compromise, p. 127. — Voir *Associations.* — La vraie valeur du blé, p. 248. — Résultats des champs d'expériences de variétés de blés organisés dans l'Aveyron en 1923-1924, p. 282. — Office des producteurs de blé du Sud-Ouest, p. 295. — Le desherbage chimique des blés, p. 332. — A propos des cours du blé, p. 343. — Trente quintaux de blé à l'hectare en Tunisie, p. 378. — A propos des cours des blés, 393. — Association générale des producteurs de blé, p 587, 597.

Bobal, p. 466.

Bouilleurs de cru. — Le droit des bouilleurs de cru. Le vinage à la cuve, p. 114, 129.

Bouillies cupriques. — Voir *Huiles minérales.*

Brassage. — Brassage et degré des vins, p. 614

C

Camps américains. — La destruction des camps américains et les associations agricoles, p. 179.

Céréales. — La production mondiale des céréales, p. 453.

Chlorures. — Voir *Sylvinite.*

Chlorose. — Le procédé Rassiguier contre la chlorose, p. 346. — Voir *Sulfate de fer.*

Change. — Voir *Vins.*
Chaptalisation. — Voir *Sucre.*
Charrues. — Sur le versoir des charrues, p. 469.
Chaux. — La chaux facteur de production, p. 327. — La chaux en viticulture. p. 467. — Au sujet du chaulage des vignes p. 488.
Cochylis. — Voir *Eudémis.*
Comices. — Comice agricole du Beaujolais p. 119.
Concentration. — Voir *Sirop de raisin.*
Concours. — Concours agricole d'Albi, p. 48. — Avis de concours, p. 236. — Concours-exposition des vins du Beaujolais, récolte 1925, p. 527, 584. — Concours agricole de Maison Carrée, p. 575.
Congrès. — Congrès commercial du raisiu de table à Agen, p. 153. — Congrès de la Confédération des associations viticoles de la Bourgogne, p. 153. — Premier Congrès commercial du raisin de table à Agen, p. 200, 225, 277. — Congrès viticole de Tours, p. 299. — Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier, p. 406.
Contingentement. — Voir *Vins anormaux.*
Contingentement. — Difficultés que présente le contingentement, p. 149. — Contingentement des vignobles et des récoltes, p. 538.
Contrat. — Contrat type de vente de vins, p. 261.
Contrat de travail. — Rupture de contrat de travail, p. 551.
Contrôle laitier. — Voir *Alimentation du bétail bovin.*
Coton. — Le coton en Algérie,
Coulure. — Le temps. La situation. La coulure, p. 3.
Crise viticole. — Mesures à adopter pour conjurer la crise viticole, p. 38. — Les remèdes aux crises viticoles. Les causes. Recherche des remèdes, p. 65, 88.
Crus. — La défense des crus Bourguignons, p. 345.
Cultures. — Situation des cultures au 1er juin, p. 33 — Culture intensive de la vigne, p. 258. — Culture du pyrèthre, p. 262
Cuves vinaires. — Les cuves vinaires en ciment armé, p. 34.

D

Décalcarisation. — Voir *Acide sulfurique*
Décalcification. — Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ? p 537.
Degré. — Voir *Brassage.*
Dépérissements. — Dépérissements en Champagne, p. 9, 58.
Désaccords et discordes. — Désaccords et discordes entre viticulteurs, p. 125.
Désastre, p. 60.
Désherbage. — Voir *Blés.*
Douane. — Voir *Vins.* — Voir *Alcool.*

E

Ecoles. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Brosse (Yonne), p. 95. — Ecole d'agriculture de l'Oisellerie (Charente), p. 95. — Ecole d'agriculture d'Antibes, p. 95. — Ecole d'agriculture de Fontaines, p. 190. — Ecole d'agriculture d'Ecully, p. 190. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune, p. 190. — Ecole d'agriculture et de viticulture de La Réole, p. 236.
Emprunt — L'Emprunt. Appel aux agriculteurs, p. 213.
Engrais. — Voir *Marcs.*
Engrais potassiques. — L'emploi des engrais potassiques à fortes doses, p. 491.
Enseignement agricole, p. 48, 406.
Eudémis. — L'Eudémis, p. 272. — L'Eudémis et la Cochylis, p. 365. — Sur la sensibilité de certaines vignes à l'Eudémis, p. 420.
Examens. — Examen pour le permis de conduire (automobile), p. 94.
Excoriose. — L'Excoriose, p. 275. — Sur l'excoriose, p. 370.
Exportation. — Pour développer l'exportation de nos vins en Belgique, p. 19. — Voir *Vins.* — Les restrictions et les interdiction d'exportation des produits agricoles, p. 399, 472. — Pour l'exportation des fruits et primeurs, p. 583.
Exposition. — A propos de l'Exposition de vins d'hybrides de Paris, p. 10. — L'exposition oléicole de Lyon, p. 236. — La 62e exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune, p. 535. — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais, p. 615.

F

Fermentation. — Etudes de fermentation en Roussillon, p. 113.
Films agricoles. — Les films agricoles du Ministère de l'agriculture, p. 60.
Flavescence. — Flavescence et Rougeau, p. 461.

Foire. — 5^e foire gastronomique de Dijon, p. 358. — Foire-exposition des vins du Var, p. 383. — Foire-exposition de vins à Brignoles, p. 430. — La 21^e foire aux vins d'Anjou, p. 598.
Foudre (La). — p. 8.
Fumures. — Voir Oliviers.
Futailles. — Voir *Mastics.*

G

Gastronomie. — A Dijon, capitale gastronomique, p. 515.
Gelées. — Effets possibles des gelées, p. 463.
Goût américain. — Raisins à goût américains, p. 418, 514, 563.
Greffes. — Affranchissement des greffes, p. 12.

H

Huiles minérales. — Sur la préparation d'émulsions d'huiles minérales en bouillies cupriques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers, p. 405.
Hybridation. — Voir *Nouveautés viticoles.*
Hybrides (Vins). — Voir *Exposition.*
Hybrides producteurs directs. — Hybrides producteurs directs au Congrès du raisin de table, p. 225. — Pour obtenir de beaux hybrides, p. 321. — Le super gros Colman, p. 322. — Les hybrides dans l'Aude en 1925, p. 567, 587. — Essais sur hybrides, p. 499.

I

Impôt. — Voir *Vignes.*
Ingénieurs agricoles. — Fédération du Sud-Est des ingénieurs agricoles, p. 94, 119. — Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'azur, p. 358, 477.
Institut agricole. — Institut agricole de l'Université de Toulouse, p. 21.

J

Jaoumet (Le). — Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales, p. 372

L

Legion d'honneur, p. 188, 358, 430.

M

Main-d'œuvre. — La main-d'œuvre agricole, p. 94. — Office central de la main-d'œuvre agricole, p. 189.
Manifestation agricole. — Importante manifestation agricole à Marseille, p. 550.
Manquants. — Encore le remplacement des manquants, p. 557.
Marcs. — Transformation des marcs des raisins en engrais actifs, p. 342.
Mastics. — Mastics pour futailles, p. 93.
Matériel vinaire. — Préparation du matériel vinaire, p. 83.
Mildiou. — Le Mildiou, p. 4. — Le Mildiou en Savoie, p. 8. — Résistance au Mildiou de diverses variétés de pommes de terre, p. 347.
Mistelles. — Les Mistelles, p. 373. — A propos des mistelles, p. 445.
Motoculture. — La grande semaine de motoculture, p. 287.

N

Nécrologie : Albert Verneil, p. 33. — Henry Sagnier, p. 394. — Georges Jacquemin, p. 488. — Jules Méline, p. 608.
Nouveautés viticoles. — Nouveautés viticotes intéressantes obtenues par l'hybridation de cépages français, p. 396.

O

Œnologie — Pratiques œnologiques autorisées, p. 102. — Cours et exercices pratiques d'œnologie, p. 431, 550.
Œnotechnie. — Institut œnotechnique de France, p. 598.
Oïdium. — Voir *Permanganate de potasse.* — Traitement d'hiver de l'oïdium, p. 509. — Traitement d'automne de l'Oïdium, p. 561.
Oliviers. — Essais avec fumures complètes sur oliviers et essais comparatifs de taille, p. 376.

P

Pépins. — L'industrie des pépins de raisins p. 207, 227.
Permanganate de potasse. — Le permanganate de potasse contre l'Oïdium, p. 80,
Phosphates. — Un cartel des phosphates nord-africains, p. 249, 296.
Piquettes. — Voir *Sucrage.* — Enquête sur la production des piquettes, p. 296. — La question des piquettes, p. 540, 563, 590.
Plantes à parfum et médicinales, p. 447. 501, 548.
Polysulfures. — Pulvérisateurs et polysulfures, p. 7, 57.

Pommes de terre. — Voir *Mildiou.* — Prévision sur la production des pommes de terre, p 452. — La pomme de terre et le topinambour, p. 572.
Porte-greffes. — Porte-greffes à expérimenter, p. 510. — Sur les meilleurs porte-greffes pour producteurs directs, p. 523. — Porte-greffes pour terrain calcaire, p. 559.
Pou rouge. — Traitements contre le pou rouge et autres chenilles à carapace, p. 42.
Pourridié. — Le pourridié dans les pépinières, p. 562.
Producteurs directs. — La viticulture et les P. D. dans les Vosges, p. 273.
Productions. — Voir *Chaux.*
Propagande. - Propagande pour le vin, p. 32.
Protection douanière. — L'égalité de protection douanière entre l'agriculture et l'industrie, p. 14.
Provignage. — Encore le provignage des vignes greffées, p. 97.
Pulvérisateurs. — Voir *Polysulfures.* — Concours de pulvérisateurs à grand travail à débit variable pour l'épandage des solutions herbicides, p. 574.
Pyrèthre. — Voir *Culture.*

Q

Qualité des vins. — Quantité et qualité, p. 610.

R

Rabougrissement. — Rabougrissement à allure acarienne, p. 5.
Raisins de table. — Voir *Hybrides producteurs directs.* — Les variétés commerciales de raisins de table, p. 324, 354. Voir *Goût américain.* — Les raisins de table de Californie (E. U.), p. 442.
Raisins de vendanges. — Prix des raisins de vendange pour 1925, p. 443.
Récolte. — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 184 — La récolte de 1925, p. 606.
Remplacement — Voir *Manquants.*
Renard argenté. — On va installer le renard argenté dans les Cévennes, p. 214.
Restriction et interdiction. — Voir *Exportation.*
Rougeau. — Voir *Flavescence.*

S

Scories. — La question des scories, p. 333.
Sécheresse. — Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter, p. 437. — Encore la sécheresse, p. 512.
Sirop de raisin. — Sirop de raisin. Méthodes et appareils de concentration, p. 301.
Situation viticole (La), p. 53, 197, 211, 222, 269, 317, 413.
Stagiaires, p. 21.
Sucrage. — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes, p. 151.
Sucre. — Remplaçons le sucre de betterave par le *sucre* de raisins, pour la chaptalisation des vins, p 173. — La surtaxe sur les sucres à la chaptalisation, p. 392.
Sulfate de fer. — Badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose, p. 393.
Superblés. — A propos de « superblés », p. 18.
Superphosphates. — Voir *Décalcification.* — Le superphosphate et la chaux du sol, p. 607.
Surproduction. — Surproduction et remèdes proposés, p. 180.
Sylvinite. — Sylvinite et chlorures, p. 465.
Syndicats agricoles. - Assemblée générale de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, p. 503.

T

Taille. — Voir *Oliviers.*
Tarifs douaniers allemands. — Les horticulteurs, viticulteurs et maraîchers protestent contre les nouveaux tarifs douaniers allemands, p. 454.
Temps. — Voir *Coulure.*
Terroir. — Goût de terroir. Goût d'année, p. 429.
Topinambour. — Voir *Pomme de terre*
Traitements. — Voir *Pou rouge.* — Traitements hâtifs contre les maladies de la vigne, p. 421.
Transports. — Tarifs des transports des colis agricoles, p. 382.

V

Vendanges. — Possibilités de simplification dans les manipulations de la vendange, p. 108. — Vinification des vendanges défectueuses, p. 250.
Vente de Vins. — Vente de vins sur gare départ, p. 612.
Vigne. — Voir *Culture.* — La vigne au Canada, p. 380. — L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes, p. 393. — Voir *Provignage.* — La vigne dans la Drôme, p. 423.
Vignobles. — La situation des vignobles, p. 107, 128, 154, 249. — Le vignoble de Steinberg, p 305. — Questions d'actualité, transformation d'un vignoble, p. 319. — Le vignoble des lacs Suisses, p. 348.
Vinage. — Voir *Bouilleurs de cru.* — Voir *Vins.*
Vinification. — Voir *Vendanges.* — Institut

œnotechnique de France : Essais de vinification, p. 430.

Vins. — Voir *Propagande.* — Les moyens d'augmenter la consommation des vins en France et d'en développer l'exportation, p. 35. — Vins anormaux, p. 62. — L'écoulement des vins, p. 77, 175, 293, 389, 485, 605. — Vins anormaux. Contingentement, p. 101. — Voir *Analyses comparatives*. — Vins fins du Vaucluse, p. 161. — La question des vins dits : anormaux, p. 245. — Contre le vin, p. 276. — La production du vin en Italie, p. 294. — A propos de la campagne contre le vin, p. 319. — Les ventes de vins à long terme et le « change», p. 341. — Le marché des vins, p. 347. — Vins anormaux, vinage, statut de l'alcool, tarif de douane, p. 486.

Viticulture. — Voir *Producteurs directs.*

TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXXII

ARMET (H.). — Prévision en juin de la récolte de vin de l'année courante, p. 184.

ASTRUC (H.). — Vins fins de Vaucluse, p. 161.

AUBERGÉ (R.). — Association générale des producteurs de blé, p. 160.

AUGÉ-LARIBÉ. — L'égalité de protection douanière entre l'agriculture et l'industrie, p. 14.

BACHALA. — La chaux facteur de production, p. 327. — Au sujet du chaulage des vignes, p. 488.

BARDONNIE (L. de la). — La situation, p. 53.

BILLAULT (G.). — La vigne au Canada, p. 380.

BIRON (M.). — Le vignoble de Steinberg, p 305.

BLIN (C.). — Le désherbage chimique des blés, p. 332.

BOIXO (Baron de). — Etudes de fermentation en Roussillon, p. 113. — La question des piquettes, p. 540, 563, 590.

BONNET (J.). — L'industrie des pépins de raisin, p. 207, 227. — Essais avec fumures complètes sur les oliviers et essais comparatifs de taille, p. 376.

BONNET (A.). — (Voir F. Richter). — Sur les meilleurs porte-greffes pour producteurs directs, p. 523.

CAPITOUL (L.). — Pulvérisateurs et polysulfures, p. 57.

CARCASSONNE. — A propos des mistelles, p. 445.

CASTEL. — Contingentement des vignobles et des récoltes, p. 538.

CRASSOUS (J.). — Possibilités de simplification dans les manipulations de la vendange, p 108.

CREPIN (Ch.). — A propos de « superblés », p. 18.

CREUZÉ (E.). — A propos de l'exposition des vins d'hybrides de Paris, p. 10. — Les remèdes aux crises viticoles, p. 65, 88.

CROIZAN (G.). — Sur l'excoriose, p. 370.

DECOUT (C.). — Accords et désaccords entre viticulteurs, p. 30.

DEGRULLY (L.). — Accords et désaccords entre viticulteurs, p. 29, 125. — Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne, p. 31. — Propagande pour le vin, p. 32. — Situation des cultures au 1er juin, p. 33. — Nécrologie : Albert Verneuil, p. 33. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne, p. 77, 175, 293, 389, 485, 605. — Préparation du matériel vinaire, p. 83. — Vins anormaux. Contingentement, p. 101. — Pratiques œnologiques autorisées, p. 102. — La situation des vignobles, p. 107. La récolte des blés compromise, p. 127. — Nouvelles des vignobles, p. 128, 154, 177. — Difficultés que présente le contingentement, p. 150. — Le sucrage des vendanges et la fabrication des piquettes, p. 151. — Congrès commercial du raisin de table à Agen, p. 153. — Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne, p. 153. — Remplaçons le sucre de betterave par le *sucre* de raisins, pour la chaptalisation des vins, p. 173. — Abus de l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification des vins blancs, p. 176 — Le coton en Algérie, p. 177 — La question des vins dits : anormaux, p. 245. — La vraie valeur du blé, p. 248. — Un cartel des phosphates nord-africains ? p. 249. — Nouvelles des vignobles et cours des vins, p.

249. — Les ventes de vins à long terme et le « change », p. 341. — Transformation des marcs de raisin en engrais actif, p. 342. — A propos des cours du blé, p. 343. — La défense des crus bourguignons, p. 345 Le procédé Rassiguier contre la chlorose p. 346. — Résistance au Mildiou de diverses variétés de pommes de terre, p. 347. — Le marché des vins, p. 347. — La surtaxe sur les sucres employés à la chaptalisation, p. 392. — L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes, p. 393. — Badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose, p. 393. — A propos des cours du blé, p. 393. — Nécrologie: Henry Sagnier, p. 394. — Vins anormaux, vinage, statut de l'alcool, tarif de douane, p. 486. — Nécrologie: Georges Jacquemin, p. 488. — Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement, p. 533. — La 62ᵉ exposition des vins de Bourgogne et la vente des Hospices de Beaune, p. 535. — Décalcification du sol par les traitements à l'acide sulfurique et par l'emploi des superphosphates ? p. 537. — Statut de l'alcool. Droit de douane sur les vins étrangers, p. 581. — Pour l'exportation des fruits et primeurs, p. 583. — Concours exposition des vins du Beaujolais de la récolte 1925, p. 584. — Action de l'acide sulfurique sur le sol. Décalcarisation et non décalcification, p. 585. — L'association générale de producteurs de blé, p. 587. — La récolte de 1925, p. 606. — Le superphosphate et la chaux du sol, p. 607. — Cochylis et Eudémis, p. 608.

DESMOULINS (Am.). — La vigne dans la Drôme, p. 423. — Les plantes médicinales dans la Drôme, p. 548.

DIJOL (Marcel). — Vente de vins sur gare départ, p. 612.

DUMONT (Th.). — Plantes à parfum dans la Drôme, p. 447. — Plantes médicinales dans la Drôme, p. 501.

FAES (H.). Pulvérisateurs et Polysulfures, p. 7

FAURE. — Bobal, p. 466.

FAURE (J. . La question des scories, p 333

FERRÉ (A). — Surproduction et remèdes proposés, p. 180.

FICHET (J.). — Régime des alcools de bouche et d'industrie, p. 254

FONZES-DIACON (Doct.). — Les vins anormaux, p. 62.

GILLIN (P.). — Trente quintaux de blé à l'hectare en Tunisie, p. 378.

GIRAN (A.). — (Voir J. Nougaret).

GIRARD (A.-Ch.) — La pomme de terre et le topinambour, p. 572.

GIOCANTI. — Les moyens d'augmenter la consommation des vins en France et d'en développer l'exportation, p. 35.

GLEIZE (F.) Raisins à goût américain, p. 514.

GODILLAC (A.). — Premier Congrès commercial du raisin de table, p. 277.

HAUMONT (L.). — L'emploi des engrais potassiques à fortes doses, p. 491.

HÉBRARD (J.). — Observations sur la rusticité des avoines à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier en 1923-24 et 1924-25, p. 44.

HÉRON (G). — La situation viticole dans la Haute-Garonne, p. 211. — Traitements hâtifs contre les maladies de la vigne, p. 421

HUGUES (E.). — Analyses comparatives de vins rouges de goutte et de presse de différentes caves, p. 138. — Vinification des vendanges défectueuses, p. 250. — Les mistelles, p. 373.

LANEYRIE. — Exposition générale des vins du Mâconnais et du Beaujolais, p. 615.

LAPIERRE (H.). — Les restrictions et les interdictions d'exportation des produits agricoles, p. 399, 472.

LARUE (P.). — Le vignoble des lacs Suisses, p. 348. — A Dijon, capitale gastronomique, p. 515.

L. D. Préparation du matériel vinaire, p. 83.

LIBES (R.). — Prix des raisins de vendange pour 1925, p. 443.

MAIRE (Ch.). Le super gros Colman, p. 322.

MATHIEU (L.). — Goût de terroir, goût d'année, p. 429. — Brassage et degré des vins, p. 614.

MIREPOIX. — A propos de la campagne contre le vin, p. 319.

NAYRAL DE BOURGON (Général). — Les ventes de vin à long terme et le « change », p. 341.

N. — Mesures à adopter pour conjurer la crise viticole, p. 38. — Mastics pour futailles, p. 93. — L'emprunt: appel aux agriculteurs, p. 213. — Contrat type de vente de vins, p. 261. — Société centrale d'aviculture de France, p. 298. — Congrès viticole de Tours, p. 299. — Association générale des producteurs de blé, p. 497, 597.

NOUGARET (J.) et GIRAN (A.). — Pour développer l'exploitation de nos vins en Belgique, p. 19.

PAILLOT (A.). — Sur la préparation d'émulsions d'huiles minérales en bouillies cupri-

ques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers, p. 405.

Partie officielle. — Quantités de vin enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existants chez les marchands en gros. (Mois de juin, p. 79). — (Mois de juillet, p. 178). — (Mois d'août, p. 297). — (Mois de septembre, p. 395). — (Mois d'octobre, p. 490). — (Mois de novembre, p. 609). — Avis relatif aux conditions de livraison des scories Thomas, p. 187. — Application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins mousseux et les eaux-de-vie, p. 235. — Prix de cession des alcools, p. 549.

P. D. — La destruction des camps américains et les associations agricoles, p. 179.

Perraton. — Appellation d'origine, p. 156.

Pigouche (G.). — Culture intensive de la vigne, p 258.

Pillault (G.). — Pour obtenir les beaux hybrides, p. 321.

Poutiers (R.). — Traitements contre le pou rouge et autres cochenilles à carapace, p. 42.

Ravaz (L.). — Le temps. La situation. La coulure, p. 3. — Le Mildiou, p. 4. — Rabougrissement à allure acarienne, p. 5. — Pulvérisateurs et polysulfure, p. 7. La foudre, p. 8. — Le Mildiou en Savoie, p. 8. — Dépérissement en Champagne, p. 9. — La situation, p. 53, 197, 221, 269, 317, 413. — Pulvérisateurs et polysulfures, p. 57. — Les dépérissements de la Champagne, p. 58. — Dernière heure. Un désastre, p. 60. — Premier congrès commercial du raisin de table à Agen, p. 200. — L'Eudémis, p. 272. — La viticulture et les P. D. dans les Vosges, p. 273. — L'excoriose, p. 275. — Contre le vin, p. 276. — A propos de la campagne contre le vin, p. 319. — Questions d'actualité : Transformation d'un vignoble, p. 319. — Pour obtenir les beaux hybrides, p 321. — Le super gros Colman, p. 322. — L'Eudémis et la Cochylis, p. 365. — Sur l'excoriose, p. 370. — Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales, p. 372. — Encore le provignage des vignes greffées, p. 417. — Raisins à goût américain, p. 418, 514, 563. — Sur la sensibilité de certaines vignes à l'Eudémis, p. 420. — Sur les effets de la sécheresse et les moyens de les éviter, p. 437. — Les raisins de table de Californie (E. U.), p. 442. — Flavescence et Rougeau, p. 461. — Effets possibles des gelées, p. 463. — Sylvinite et chlorure, p. 465. — Bobal, p. 466. — Traitement d'hiver de l'oïdium, p. 509. — Porte-greffes à expérimenter, p. 510. — Encore la sécheresse, p. 512. — Encore le remplacement des manquants, p. 557. — Porte-greffes pour terrains calcaires, p. 559. — Traitement d'automne de l'Oïdium, p. 561. — Le pourridié dans les pépinières, p. 562.

Ringelmann. — Sur le versoir des charrues, p. 469.

Richter (F.) et Bonnet (A). — Nouveautés viticoles intéressantes obtenues par l'hybridation de cépages français, p. 396.

Rives (Louis). — Les hybrides dans l'Aude en 1925, p. 567, 587.

Rolland (L.). — Les films agricoles du Ministère de l'Agriculture, p. 60. — Résultats des champs d'expériences de variétés de blés organisés dans l'Aveyron en 1923-1924, p. 282.

Roos (L.). — Les cuves vinaires en ciment armé, p. 34 — Sirop de raisin. Méthodes et appareils de concentration, p. 301.

Rouart. — Hybrides producteurs directs au Congrès du raisin de table, p. 225.

Sébastian (V.). — Le Jaoumet des Pyrénées-Orientales, p. 372.

Sémichon (L.). — Le super gros Colman, p. 323.

Servière (E.). — Le droit des bouilleurs de cru. Le vinage à la cuve, p. 114, 129. — Statut de l'alcool. Vinage. Contingentement, p. 534.

Skawinski (Th.). — Badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose, p. 393.

Soursac (L). — La chaux en viticulture, p. 467.

Tacussel (A.). — Les variétés commerciales de raisin de table, p. 324, 354.

Tillie (L.). — Flavescence et Rougeau, p. 461.

Touze (A). — Quantité et qualité, p. 610.

Vermorel (V.). — Le permanganate de potasse contre l'oïdium, p. 80.

Vidal (J.-L.). — La situation, p. 416.

Villaret (P.). — Essais sur hybrides, p. 499.

Zacharewicz (Ed.) — Affranchissement des greffes, p. 12.

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

N° 27 (5 juillet 1925). — Grappe Millerandée (planche en couleurs).

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

Multilevures et Biosulfite

JACQUEMIN Succès COMPLET
aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

DÉFOXAGE DES VINS D'HYBRIDES P. D.

Demandez Brochures gratuites sur les **Radio-levures de La Claire**, et le **Bio-Sulfite** ;
Sur les Levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes) ;
Sur la **Bouillie U.U. pyridinée insecticide**;
Sur l'**Engrais Plasmin** intensif ;
Et sur le **Conservateur Jacquemin pour Vins.**

à l'Institut
de recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

MAISON FONDÉE EN 1894

Les Grandes Pépinières de Vigne

DU POITOU

doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Grande Spécialité de Producteurs Directs Nouveaux

Envoi du Catalogue sur demande.

A. MAGNON 0✱ **& Fils aîné**
Propriétaires-Viticulteurs. — POITIERS

Viticulteurs,

Reconstituez vos vignobles avec des plants de première qualité bien sélectionnés et garantis.

Demandez Prix-courant franco à

Henri BOULAY, Pépiniériste
à SAINT-GENGOUX-DE-SCISSÉ-en-MACONNAIS
(Saône-et-Loire).

Arbres fruitiers et forestiers
Rosiers et arbustes d'ornement.

SEIBEL

4986, 5409, 5437, 5455, 6740
greffés sur 3309

RACINÉS 4986 — 5409 — 4995 — 5213 — 5279 — 6468 — 4643.

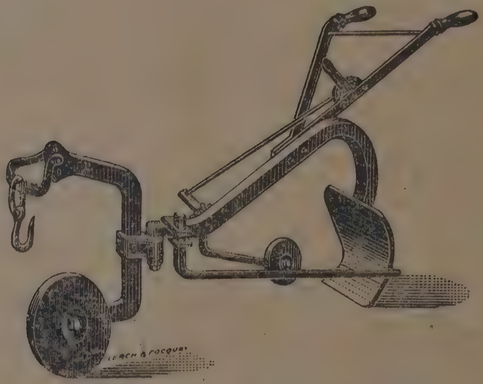
BOUTURES **150** variétés.

Marcellin LEFAURE,
Proprietaire-viticulteur aux **Sables**
Villefranche (Rhône)

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Dernier modèle perfectionné



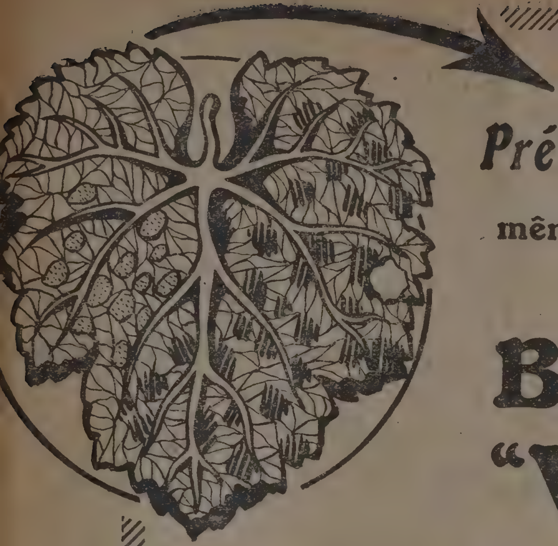
DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

ALAIS : chez M. Jumas.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. Xambili.
BÉDARIEUX, 22, Gd-Rue : chez M. Salascq.

MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : 41, avenue de la Gare.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. Silvy Frères.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. Dombre.

Usines **KIRPY**
LAYRAC (Lot-et-Garonne)

R. C. Agen. — 1064-1065



Prévenez le Mildiou

même au dernier moment en sulfatant à la

Bouillie "VIVAX"

dont l'efficacité est immédiate en même temps que durable

LA LITTORALE-BÉZIERS

UN CÉPAGE SENSATIONNEL

"Le Tank

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique catalogue orné de gravures.

Les plus importantes pépinières de

VIGNES

et d'ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Demandez brochure et prix courant franco sur demande

ON DEMANDE DES REPRÉSENTANTS

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, NANTES

EXPORTATION

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

PARIS, 8, Boulevard St-Martin (10e)
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N° 7010-7011.

LA BRUNISSURE
DE LA VIGNE
Par L. RAVAZ

ofesseur de viticulture et directeur de la Station d(recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agricul ture de Montpellier.

n volume de 190 pages, 3 planches en cou leur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, **6 fr. 75**

n vente à la librairie COULET & FILS, Montpellie

VIGNES
Hybrides Producteurs directs
15 Hectares en culture

60 variétés des meilleurs Nos à visite

Envoi du Catalogue descriptif sur demande

BOUTURES depuis 3 fr. le 100, RACINÉS, GREFFÉS-SOUDÉS

BENION-DUPUY

à BEAULIEU-SUR-LAYON (Maine-et-L.)

R. C. Angers, N· 1090.

Le Mildiou de la Vigne
CARACTÈRES — CONDITION DE DÉVELLOPPEMENT — TRAITEMENT

Par L. RAVAZ

PROFESSEUR DE VITICULTURE
IRECTEUR DE LA STATION DE RECHERCHES VITICOLES A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURF
DE MONTPELLIER

Extrait de la Table des Matières

Historique. — Origine. — Caractères. — Dégâts. — Etiologie : Les zoospores, le mycé lium, les suçoirs ; les conidies, comment elles germent.

Les spores d'hiver : Leur germination, contamination de la vigne. — Conditions de développement de la maladie. Influence de la température et de l'humidité sur la germination des conidies, sur la contamination et sur le développement des taches. Taches d'huile et taches blanches. — Influence du sol, des pratiques culturales, des labours, de l'herbe, du sujet, etc.

Résistance des diverses espèces et variétés de vignes.

Traitement. — Destruction des conidies et des zoospores. — Le cuivre. — Les verdets.

La bouillie bordelaise, préparation. — Influences des modes de préparation sur les qualités. Structure physique, composition chimique. Bouillies acides et alcalines.

La bouillie Bourguignonne ; préparation, état physique, composition. — Eau céleste Ammoniure de cuivre. — Propriétés des bouillies : adhérence, mouillabilité ; Bouillies mouillantes. — Bouillies soufrées.

Poudres. — Pulvérisateurs. — Le cuivre et le vin. – Le cuivre et la végétation. — Le cuivre dans le sol.

Un volume in-8 de 200 pages avec 48 figures dans le texte.

COULET et FILS, Libraires-Editeurs, Grand'Rue, 5, MONTPELLIER. — Prix, **9 fr.** Franco poste, **10 fr.**

Le Droit de Glanage
GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 15 fr.: Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PAR

Majoration temporaire 20 o/o

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 129204712